



GASTHAUS
„ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER“
FAMILIE TSCHIDA

Herzlich WILLKOMMEN in unserem „Gasthaus“

*Wir freuen uns, Sie zusammen mit unserem Team
kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen
angenehme Stunden bei uns!*

Eure Familie Tschida

unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt zum Start

etwas PRICKELNDES 0,1lt o.

<i>2021 Salz & Tegel brut Natur</i>	<i>G. Tschida / Apetlon</i>	<i>7.-</i>
<i>N/V Pet Nat Riesling Wolke für Zwei</i>	<i>Salomon Undhof / Stein a.d. Donau</i>	<i>7.50</i>
<i>N/V Crémant de Bourgogne brut</i>	<i>Agnès Paquet / Frankreich</i>	<i>7.50</i>
<i>N/V Uhudler Frizzante</i>	<i>Mirth / Eltendorf</i>	<i>5.50</i>

HANDWERK & GENUSS ohne ALKOHOL 0,1lt

<i>Rose Prickelnd (Apfel / Rose / Himbeere)</i>	<i>Jörg Geiger / Deutschland</i>	<i>5.-</i>
<i>Dolce Spritz (bittersüßer Aperitivo)</i>	<i>Rebels / Schweiz</i>	<i>6.80</i>
<i>2024 Grüner Veltliner Zeronimo</i>	<i>Heribert Bayer / Horitschon</i>	<i>6.40</i>

HAUSLIMONADE:

<i>Birne - Salbei</i>	<i>6.-</i>
<i>Pfirsich - Thymian</i>	<i>6.-</i>

ganz was ANDERES

<i>Wildquitte - Kamille- Gin</i>	<i>Obsthof Retter / Pöllau</i>	<i>7.50</i>
<i>Wermut Alfredo / Tonicwater</i>	<i>Gölles & Tement / Riegersburg</i>	<i>7.-</i>

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt

WEISSWEIN o,

2025 Hausmarke weiß (WR)		4.-
2026 Jungwein Bouvier	Sepp Kracher / Apetlon	5.30
2024 Welschriesling	Sommer / Donnerskirchen	5.50
2023 Chardonnay Ried Grannawitzl	Tischler / Halbtorn	6.20
2025 Grauburgunder Lebenswerk	Friedrich / Weiden a. See	6.10
2025 Gelber Muskateller	Gross / Ratsch a.d. Weinstrasse	7.-
2025 Grüner Veltliner Hirschvergnügen	Hirsch / Kammern	6.60
2021 Riesling Alte Reben	Ebner Ebenauer / Poysdorf	8.60
2025 Rumo Branco	Rumo Vinhos / Portugal	7.90

NATURAL o. ORANGEWEIN o,

2024 Lockvogel	Wenzel / Rust	7.80
----------------	---------------	------

ROSEWEIN o,

2025 Zweigelt In bloom Rosé	Reeh / Andau	6.-
-----------------------------	--------------	-----

ROTWEIN o,

2023 Hausmarke rot (ZW)		4.-
2021 Zweigelt Dornenvogel	Glatzer / Göttlesbrunn	6.60
2025 Blaufränkisch Eisenberg	Krutzler / Deutsch Schützen	6.80
2022 Pinot Noir Ried Neubruch	P.M.C. / Apetlon	8.60
2022 Cabernet Sauvignon Reservé	Seewinkelhof Salzl / Illmitz	7.60
2019 Chianti Classico Riserva	Tenuta di Arceno / Italien	8.60

SÜßWEIN & PORTWEIN 1/16lt o,

2022 Beerenauslese Red Roses	Weinlaubenhof Kracher / Illmitz	7.-
2020 Trockenbeerenauslese Sämling	Münzenrieder / Apetlon	7.-
N/V Reserve Tawny 10 Years Old	Niepoort / Portugal	7.-

BROTZEIT

Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Goldenitsch
Butter / Aufstrich / aus unserer Räucherammer / Gemüse
nur Tischweise / pro Person 4.90

GANSLMENÜ

essen / trinken / genießen / wiederkommen

GÄNSELEBER-FASANEN-SULZ

Quitte / Schwarze Nuss / Granatapfel

2021 Riesling Alte Reben - Ebner-Ebenauer / Poysdorf

~~~~~

### **gebundene GANSSUPPE**

Majoran-Grießknödel / Gänseklein / Wurzelgemüse

~~~~~

geschmorter GÄNSEMAGEN

Sellerie / Linsen / Kohlgemüse

2023 Chardonnay Ried Grannawitzl - Halbtürn / Halbtürn

~~~~~

### **gebratene ¼ GANS**

Serviettenknödel / Rotkraut / Maroni / Preiselbeerapfel

*2022 Pinot Noir Ried Neubruch - P.M.C. / Apetlon*

~~~~~

2 erlei vom WALDVIERTLER GRAUMOHN

Zwetschke / Vanille / Schokoladen-Powidl-Rum-Eis

2022 Beerenauslese Red Roses - Kracher / Illmitz

und / oder

KÄSEREISE durch Europa (6 Sorten)

Portwein 10 Years old Tawny - Nieport / Portugal

3 Gänge 57.- / 4 Gänge 72.- / 5 Gänge 85.- / 6 Gänge 99.-
3 Gläser 21.- / 4 Gläser 28.- / 5 Gläser 35.- / 6 Gläser 42.-

Allergienliste

A-Gluten, **B**-Krustentiere, **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja, **G**-Milch, **M**-Senf,
H-Schalenfrüchte, **L**-Sellerie, **N**-Sesam, **O**-Sulphite, **P**-Lupinen, **R**-Weichtiere

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

unsere JAHRESZEITENKÜCHE

saisonal / regional / national

~~~~~DAVOR~~~~~

ZIEGENFRISCHKÄSEMOUSSE A,O,C Essigzwetschken / Bittersalat	18.50
GÄNSELEBER-FASANEN-SULZ H Quitte / Schwarze Nuss / Granatapfel	20.90
gebundene GANSLSUPPE A,C,G,L Majoran-Grießknödel / Gänseklein / Wurzelgemüse	9.20

~~~~~DAZWISCHEN~~~~~

geschmorter GÄNSEMAGEN C,G,L Sellerie / Linsen / Kohlgemüse	15.50
---	-------

~~~~~HAUPTSPESIEN~~~~~

¼ GANS oder ½ ENTE A,C,F,G,L,O Serviettenknödel / Rotkraut / Maroni / Preiselbeerapfel	36.40
ZANDERFILET D,A,G,L,O, Kartoffelbaumkuchen / Rüben / Kren / Buttermilch	36.60
KALBS-RibEye G,A,L,O Polenta / Wurzelgemüse / Herbstrüffel / Nußbutter Schaum	35.50
geschmorte WILDSCHWEINBACKERL G,H,L,N,O Risotto / Paprika / Knoblauchsprossen / Zwiebel	29.80
KÜRBIS-RICOTTA-TASCHERL (vegetarisch) A,C,G,L,O Salbei / Bergkäse / Sanddorn	19.50

~~~~~DANACH~~~~~

2erlei vom WALDVIERTLER GRAUMOHN A,G,O Zwetschke / Vanille / Schokoladen-Powidl-Rum-Eis	12.80
MARONIAUFLAUF A,C,G,H,O Birne / Salzkaramell / Schafsmilcheis	12.20
KÄSEREISE durch EUROPA G,O,H, Chutney / Gelee / Nüsse / Kerne	18.50

unsere KLASSIKER

der Geschmack der Wirtshauskultur

BEEF TATAR A,C,M,G

Zwiebelmarmelade / Schnittlauchmayonnaise /	Vorspeise	19.50
Parmesan / Knochenmarkbutter	Hauptspeise	24.50

klare RINDSUPPE mit Wurzelgemüse A,C,G,L, Einlage zur Wahl: Leberknödel / Festtagsnudeln / Frittaten	6.80
--	------

KÜRBISCREMESUPPE A,G,L,O

Pilz Wan-Tan	7.80
--------------	------

GRAMMELKNÖDEL A,L,C

Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn	Vorspeise	12.-
	Hauptspeise	18.-

~~~~~

#### **GEBACKENES** - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L,M

- **WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE** 17.90
- **WILDSCHNITZEL** / kaltgerührte Preiselbeeren 25.-  
(Hirsch, Reh, Wildschwein oder Fasan je nach Verfügbarkeit)
- **½ BACKHENDL** 18.50
- **CORDON BLEU** / kaltgerührte Preiselbeeren 19.90

#### rosa gebratener **ZWIEBELROSTBRATEN von der KALBIN** A,L,O

|                                               |                           |       |
|-----------------------------------------------|---------------------------|-------|
| knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl | <b>Beiried o. Rib-Eye</b> | 29.60 |
|-----------------------------------------------|---------------------------|-------|

#### **GULASCH vom WEIDERIND** A,C,G,L

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Serviettenknödel / Chilikäsekrainer / Spiegelei / Ölpfefferoni | 18.80 |
|----------------------------------------------------------------|-------|

#### **KÄSESPÄTZLE** A,C,G,L

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| bunter Blattsalat / knuspriger Zwiebel | 17.50 |
|----------------------------------------|-------|

~~~~~

2 Stück PALATSCHINKEN / Marillenmarmelade G,A,C	6.50
--	------

SOMLOER NOCKERL G,A,C,H,O

Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce	8.50
--	------

3erlei SORBETS	7.50
-----------------------	------

gerührter **WIENER EISKAFFEE** A,C,G,O

Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers	8.60
--	------

HEIßE LIEBE A,C,G,O

Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers	8.-
---	-----