



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

N/V Brut Reservé	Bründlmayer / Langenlois	8.50
N/V Moscato	G. Triebaumer / Rust	7.-
N/V Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G brut	Dalvin / Italien	7.50
N/V Uhudler Frizzante	Mirth / Eltendorf	5.50

HANDWERK & GENUSS ohne ALKOHOL 0,1lt

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

ganz was ANDERES

Buddhas Hand Limoncello Spritz	Reisetbauer / Axberg	7.50
Wermut Alfredo / Tonicwater	Gölles & Tement / Riegersburg	7.-
Pfirsich - Thymian HAUSLIMONADE		6.-

unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt

WEISSWEIN

2025 Hausmarke weiß (WR)		4.-
2017 Sauvignon blanc Roter Stein Grand Reservé	G. Tschida / Apetlon	7.70
2022 Pinot Gris	Weinlaubenhof Kracher / Illmitz	5.80
2025 Gemischter Satz	Wenzl-Kast / Gols	5.90
2022 Neuburger	Tinhof / Trausdorf	6.60
2025 Roter Veltliner	Fritsch / Oberstockstall	6.40
2025 Riesling Phyllis	Wohlmuth / Kitzeck im Sausal	7.10
2021 Furmint	Royal Tokaji / Ungarn	5.90

NATURAL o. ORANGEWEIN

N/V Muskat	Zinief / St. Andrä	7.80
------------	--------------------	------

ROSEWEIN

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

ROTWEIN

2023 Hausmarke rot (ZW)		4.-
2023 Zweigelt The Butcher	Schwarz / Andau	5.60
2022 St. Laurent	J. Wegleitner / Apetlon	5.80
2019 Cabernet Franc Ried Steinberg	Zehetbauer / Schützen a. Geb.	8.-
2018 Rosso e Nero (ZW/ME/CS)	Pöckl / Mönchhof	8.60
2021 Pinot Noir Barda	Bodega Chacra / Argentinien	8.-

SÜßWEIN & PORTWEIN 1/16lt

2024 Beerenauslese Sämling 88	Angerhof Tschida / Illmitz	7.-
2018 Trockenbeerenauslese Bouvier	Preiner Wein / Apetlon	7.-
N/V Reserve Tawny 10 Years Old	Niepoort / Portugal	7.-

BROTZEIT

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

GENIEßERMENÜ

essen / trinken / genießen / wiederkommen

WILDTELLO TONNATO

Räucheraal / Kapern / Apfel / Wacholder

2022 Pinot Gris - Weinlaubenhof Kracher / Illmitz

~~~~~

### WACHTELBRUST

Belugalinsen / Topinambur / Traubenjus

2017 Sauvignon blanc Roter Stein Grand Réserve - G. Tschida / Apetlon

~~~~~

BÖHMERWALD ZANDER

Kartoffelbaumkuchen / Rüben / Kren / Buttermilch

2022 Neuburger - Tinhof / Trausdorf

~~~~~

geschmorter SCHOPF vom Donaulandlamm

Karotte / Karfiol / Zwetschke / Polenta

2019 Cabernet Franc Ried Steinberg - Zehetbauer / Schützen a. Geb.

~~~~~

DUNKLE SCHOKOLADEN-CREMEUX

Waldhonig / Preiselbeere / Fichte

Muscato - G. Triebaumer / Rust

und / oder

KÄSEREISE durch Europa (6 Sorten)

N/V Portwein Tawny 10 Years Old - Niepoort / Portugal

3 Gänge 57.- / 4 Gänge 72.- / 5 Gänge 86.- / 6 Gänge 99.-

3 Gläser 21.- / 4 Gläser 28.- / 5 Gläser 35.- / 6 Gläser 42.-

Allergenliste

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 JAHRESZEITENKÜCHE

saisonal / regional / national

~~~~~DAVOR~~~~~

ZIEGENKÄSEMOUSSE A,O,C Birne / Feige / schwarze Nuss	18.50
WILDTELLO TONNATO vom Damhirsch C,O,M Räucheraal / Kapern / Apfel / Wacholder	18.50
KÜRBISCREMESUPPE A,G,L,O Pilz Wan-Tan	7.80

~~~~~DAZWISCHEN~~~~~

WACHTELBRUST A,C,G Linsen / Topinambur / Traubenjus	18.50
WIENER SCHNECKE & BLUNZE A,C,G Quitte / Senfsaat	19.50

~~~~~HAUPTSPESIEN~~~~~

BÖHMERWALD ZANDER D,G,L,O, Kartoffelbaumkuchen / Rüben / Kren / Buttermilch	36.60
geschmorter SCHOPF vom Donaulandlamm G,L,O Karotte / Karfiol / Zwetschke / Polenta	29.80
rosa gebratener REHRÜCKEN A,C,G,L,O Kohl / Sellerie / Brombeeren / Eierschwammerl / Schupfnudel	38.90
confierte KANINCHENKEULE G,H,L,N,O Pastinake / Lauch / Kräutersaitling / Granola / Madeirasauce	32.80
KÜRBIS-RICOTTA-TASCHERL (vegetarisch) A,C,G,L,O Salbei / Bergkäse / Sanddorn	19.50

~~~~~DANACH~~~~~

DUNKLE SCHOKOLADE-CREMEUX A,G,O Waldhonig / Preiselbeere / Fichte	12.80
GRIEßSCHMARRN A,C,G,H,O Zwetschkenröster / Schafsmilcheis / karamellisierte Walnüsse	13.40
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
--	------

paprizierte FISCHSUPPE / Buchtel A,C,D,G,L,	10.50
--	-------

GRAMMELKNÖDEL A,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 <b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> von der <b>KALBIN</b> A,L,O<br>knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl | <b>Beiried o. Rib-Eye</b> 29.60 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>GULASCH</b> vom <b>WEIDERIND</b> A,C,G,L<br>Serviettenknödel / Chilikäsekrainer / Spiegelei / Ölpfefferoni | 18.80 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>KÄSESPÄTZLE</b> A,C,G,L<br>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 A,C,G,H	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.-
---	-----