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 0,

N/V A-Nobis brut	Sektkellerei A-Nobis / Gols	7.-
2019 Grüner Veltliner Brut Nature Große Reserve	Jurtschitsch / Langenlois	8.-
2016 Prosecco Grave di Stecca brut	Nino Franco / Italien	7.50
N/V Uhudler Frizzante	Mirth / Eltendorf	5.50

HANDWERK & GENUSS ohne ALKOHOL 0,1lt

2025 Flein Fizz Rose	Gross & Gross / Ratschen a.d. Weinstr.	5.-
Dolce Spritz (bittersüßer Aperitivo)	Rebels / Schweiz	6.80
Embrizzo Traubenkombucha, Hibiskus , Hagebutte	Graf Hardegg / Seefeld Kadolz	5.40

HAUSLIMONADE:

Birne - Salbei 6.-

Cranberry - Orangen- Rosmarin

ganz was ANDERES

JoJo Aperitivo	Markowitsch / Reistbauer	7.50
Salzkaramell-Bratapfel- Spritz		7.50

unser DIPLOM SOMMELIER empfiehlt

WEISSWEIN 0,

2025 Hausmarke weiß (WR)		4.-
2024 Welschriesling	Maximillian Weiss / Apetlon	7.90
2025 Sauvignon blanc	Steindorfer / Apetlon	5.80
2024 Aus den Dörfern	Rosi Schuster / St. Margarethen	7.30
2022 Chardonnay Ried Lüss	Kroiss / Illmitz	7.80
2025 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen	Domaine Wachau	5.90
2025 Weißburgunder	Scharl / St. Anna am Aigen	5.80
2023 Riesling Saarburg	Forstmeister Geltz Zilliken / Deutschland	7.80

NATURAL o. ORANGEWEIN 0,

2024 Perfekt Day	Pittnauer / Gols	6.80

ROSEWEIN 0,

2025 Zweigelt In bloom Rosé	Reeh / Andau	6.-

ROTWEIN 0,

2024 Hausmarke rot (ZW)		4.-
2021 Das Phantom (BF/ZW/ME/CS/SY)	Kirnbauer / Deutschkreutz	8.-
2025 Blaufränkisch Johannishöhe	Prieler / Schützen am Gebirge	6.60
2020 St. Laurent Apfelgrund	Allacher / Gols	6.40
2024 Merlot	G. Triebaumer / Rust	6.20
2023 Cotes du Rhone	Domaine Charvin / Frankreich	8.60

SÜßWEIN & PORTWEIN 1/16lt 0,

2018 Eiswein Welschriesling Ried Birthal	Weinrieder / Poysdorf	8.50
2018 Blue Label Tokaji Aszu 5 putt	Royal Tokaji / Ungarn	8.50
2016 Late Bottled Vintage Port	Noval / Portugal	7.-

BROTZEIT

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

GENIEßERMENÜ „es Weihnachtet“

essen / trinken / genießen / wiederkommen

HIRSCH PASTETE
Cranbeery / Pistazien / Portwein

2024 Aus den Dörfern - Rosi Schuster / St. Margarethen

~~~~~

STEIRISCHE GEBRIGSGARNELE
Karfiol / Yuzu / Krustentierschaum

2024 Welschriesling - Maximillian Weiss / Apetlon

~~~~~

KALBSBRIES & KALBSKOPF
Petersilienpüree / Lauch

2022 Chardonnay Ried Lüss - Kroiss / Illmitz

~~~~~

REHSCHULTER
Schwarzwurzel / Austernpilze / Nußpalatschinke / Ribisel

2021 Das Phantom (BF/ZW/ME/CS/SY) - Kirnbauer / Deutschkreutz

~~~~~

KÄSEREISE durch Europa (6 Sorten)

2016 Late Bottled Vintage Port- Noval / Portugal

~~~~~

WEIHNACHTLICHES SCHOKOLADENMOUSSE
Winterliche Früchte / Cantuccini / Rotweinbuttereis

2018 Eiswein Welschriesling Ried Birthal - Weinrieder / Poysdorf

3 Gänge 57.- / 4 Gänge 72.- / 5 Gänge 86.- / 6 Gänge 99.-
3 Gläser 21.- / 4 Gläser 28.- / 5 Gläser 35.- / 6 Gläser 42.-

Allergeneliste
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~~~~~

HIRSCH PASTETE A,C,G,H,L,O
Cranberry / Pistazien / Portwein 19.50

CEVICHE vom WOLFSBARSCH D,
Orange / Radicchio / rosa Pfeffer 19.50

SELLERIECREMESUPPE A,G,L,O
Feige / Trüffelschaum 9.20

~~~~~DAZWISCHEN~~~~~

STEIRISCHE GEBIRGSGARNELE B,D,G,L
Karfiol / Yuzu / Krustentierschaum 20.50

KALBSBRIES & KALBSKOPF A,C,G,L,O
Petersilienpüree / Lauch 20.50

~~~~~HAUPTSPEISEN~~~~~

WURZELFLEISCH vom NEUSIEDLERSEE WELS D,G,L,O
Gemüse / Kartoffeln / fermentierter Krenschaum 31.60

FASAN CORDON BLEU A,C,G,
Trüffelbrie / Beinschinken / Birnen-Quittensalat 24.50

geschmorte **REHSCHULTER** A,C,G,L,H,O,
Schwarzwurzel / Austernpilze / Nußpalatschinke / Ribisel 29.80

SPANFERKELRÜCKEN M,H,L,O,
Pastinake / Spitzkraut / Maroni / Senfkaviar 32.80

MARONIGNOCCHI (vegetarisch) A,C,G,H,L,O,
Rübe / Kohlsprossen / schwarze Nuss / Belperknolle 19.50

~~~~~DANACH~~~~~

WEIHNACHTLICHES SCHOKOLADENMOUSSE A,C,G,O,
Winterliche Früchte / Cantuccini / Rotweinbuttereis 12.90

TOPFENKNÖDEL A,C,G,O,
Spekulatiusbrösel / Zwetschkenröster / Vanillekipferleis 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 / Parmesan / Knochenmarkbutter — Vorspeise 19.50 / 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,L,C, — Vorspeise 12.- / Hauptspeise 18.-
Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn

~~~~~~~~~~~~~~~~

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 — **Beiried o. Rib-Eye** 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.-