

HERZLICH Willkommen



Inmitten des wunderschönen Mostviertels liegt unser Familienbetrieb am Fuße des Sonntagberges. Hier ist unsere Heimat, die mit ihrer Schönheit und der Vielfalt ihrer Produkte beeindruckt. Verbringen Sie bei uns gemütliche Stunden bei gutem Essen & Trinken!

Bei uns können Sie heimische Schmankerl und Gesundes aus der Region ebenso genießen wie klassische Gerichte oder süße Köstlichkeiten. Wir servieren Ihnen täglich schmackhafte Mittagsmenüs, richten Feste für Ihre Familie, Verwandten und Freunde aus und bewirten Sie selbstverständlich auch Á la carte!

*In unserer Speisekarte verzichten wir auf Begriffe wie
„Hausgemacht, Frisch & mit Liebe zubereitet“
denn es versteht sich für uns von selbst, das Gericht so an Sie zu bringen.*

Qualitätsgetränke Hintsteiner 



Bio Sonnentor-Produkte

Eferdinger Frischgemüse vom Schoberleitner 



Fisch aus der Region – Fritz Ganser Gaflenz


Großhandelswaren – Metro Cash & Carry Österreich 

Frische Eier – Josef Donner Wolfsbach



Steirisches Frischgeflügel – Tschiltsch

Regionaler Fleischeinkauf –  Fleischerei Moshammer & regionale Bauern

Brot- & Backwaren – 

Landwirtschaftliche Produkte von umliegenden Bauernhöfen

Lebensmittelkennzeichnung - Allergene

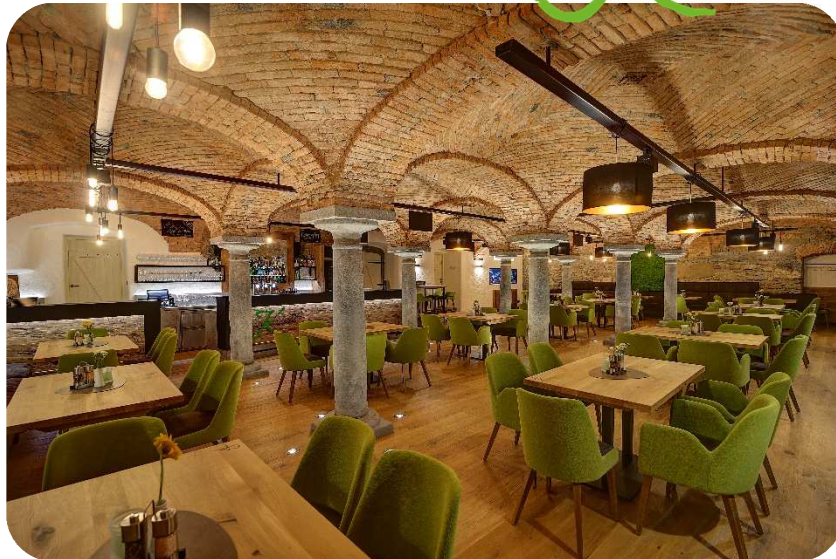
	Gluten		Schalenfrüchte
	Krebstiere		Sellerie
	Eier		Senf
	Fisch		Sesam
	Erdnuss		Lupine
	Soja		Weichtiere
	Milch		Sulfit

Aufgrund der EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 werden mit der oben dargestellten Legende die 14 ausweispflichtigen Hauptallergene dargestellt, einige finden Sie in unseren Produkten wieder.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Seit Oktober 2018 eröffnet - unser

Küwölb





Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe mit

... **Frittaten** 🌾🥚🥛🥬🍅

... **Leberknödel** 🌾🥚🥛🥬🍅

... **Kaspressknödel** 🌾🥚🥛🥬🍅

Die österreichische Küche

Warum nicht Wiener Schnitzel?

Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ wurde im 19. Jahrhundert geprägt. Für das klassische Wiener Schnitzel verwendet man Kalbsfleisch. Bei uns bekommen Sie als Alternative zum Schweins- auch jederzeit ein Hühnerschnitzel.

Aufpreis: 1,50 €

Unbedingt probieren:
Preiselbeeren zum Schnitzel!
1,20 €

Nach „Alt Wiener Art“

Der Zwiebelrostbraten ist nicht nur im österreichischen Raum bekannt, sondern wird auch in vielen anderen Ländern zubereitet. Das, was den Altwiener Zwiebelrostbraten allerdings so einzigartig macht ist, dass das Fleisch nicht kurzgebraten wird, sondern gedünstet bis es butterweich ist.

Immer gern gegessen

Schnitzel vom Schwein 🌾🥚🥛🥬

Butterreis | Erdäpfel | gemischter Salatteller

Gebackene Schweinsmedaillons 🌾🥚🥛🥬

Erdäpfel | Sauce Tartar | gemischter Salatteller

Cordon bleu 🌾🥚🥛🥬

Pommes frites | Preiselbeeren | gemischter Salatteller

Kalbsbraten 🌾🥚🥛🥬

Butterreis | Erdäpfel | gemischter Salatteller

Zwiebelrostbraten 🌾🥚🥛🥬🍅

nach Alt Wiener Art (gedünstet)
Spätzle | Röstzwiebel | gemischter Salatteller

Frisch vom Grill

Mixed-Grill mit Kräuterbutter



Schweinsschopf | Hühner- und Schweinsfiletstücke

Pommes frites | Gemüse | gemischter Salatteller

Hühnerfilet vom Grill



in Kräuter-Rahm-Sauce

Mandelbällchen | Gemüse | gemischter Salatteller

Rosa gebratene Schweinsfilets



in grüner Peffersauce und Speck

Kroketten | Preiselbeerbirne | gemischter Salatteller

Sommerfrische Salate

Mostviertler Salat



gegrillte Hühnerstreifen und Schnabelberger Grillkäse

auf Blattsalate der Saison | Kräuterrahm | Birnen Chutney

Steirischer Backhenderlsalat



auf gemischtem Salat

mit Kürbiskernen und –öl

Fitnesssteller



gegrilltes Schweins- u. Hühnerfiletstück

Sauerrahm-Kräuter Dip | Gemüse | viel Salat

Gemischter Beilagen Salatteller

Wir würzen mit Sonnentor!

Ein Betriebsausflug brachte uns in das kleine Örtchen Sprögnitz bei Zwettl. Die Besichtigung der Fa. Sonnentor war eine Reise wert und lehrte uns wie wertvoll & kostbar unsere Natur doch ist. Ob Salz, Gewürz, Tee oder sogar Kaffee, alles Bio. Doch nicht nur wegen Bio vertrauen wir auf Sonnentor-Produkte, auch wegen Geschmack und der Regionalität fühlen wir uns mit Sonnentor eng verbunden.

Für unser Grillgut verwenden wir **Grillgewürzsalz** von Sonnentor

Grüner Pfeffer – scharf, aber herzhaft

Neben Salz ist Pfeffer das zweitbeliebteste Gewürz in der Küche. Seine Schärfe bringt in zahlreiche Gerichte das gewisse Etwas. Grüner Pfeffer wird unreif geerntet und dann in Salz oder Essig eingelegt. Er schmeckt sehr fruchtig und gehört zu der "leichtesten" Pfeffersorte, da er sehr mild im Geschmack ist.

Unsere Weinempfehlung

Grüner Veltliner DAC

Weinviertel | WG Laurer

Zweigelt

Neusiedler See | WG Guttman

Von Mittwoch bis Freitag bieten wir Ihnen ein schmackhaftes Mittagsmenü

Enthalten sind Suppe, Hauptspeise und Salat. Sie können zwischen schmackhafter Hausmannskost und dem Veggie-Menü wählen.

„Nicht vergessen, frag nach an Schnapsel nach'n Essen.“

Hirse – ein heimischer Fitmacher

Lange war Hirse in Vergessenheit geraten und galt sogar als Armeleuteessen, langsam hält sie aber wieder Einzug in unsere Küchen. Das Getreide aus der Familie der Süßgräser enthält viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe und macht die Hirse - nach dem Hafer - zur besten Getreidesorte. Hirse ist reich an Mineralstoffen und Spurenelementen, darunter Eisen, Silizium und Magnesium.

Polenta – nicht nur heißer Brei

Maisgrieß ist reich an Betacarotin, Zink und Magnesium. Maisgrieß enthält kein Klebereiweiß, ist daher für Personen die unter Zöliakie leiden geeignet. Um das Eiweiß gut zu nutzen, was vor allem für Vegetarier und Veganer wichtig ist, kombiniert man Polenta und Mais am besten mit Bohnen. Bei uns gibt es die mediterrane Variante mit Paprika und Oliven.

Bockshornklee

ist ein fester Bestandteil vieler Gewürz-mischungen. Die aromatischen Körner verfeinern eine Reihe vegetarische Gerichte mit Linsen, Spinat oder Erdäpfel, aber auch Lamm, Schwein oder Fisch lassen sich damit schön abschmecken. Im Brot findet sich nicht selten Bockshornklee, vor allem in Afrika und Asien. In Südtirol hingegen wird er gerne zum Würzen von Käse verwendet. Bockshornklee wird auch im Käse vom Schnabelberg verwendet, er verleiht ihm eine ganz besondere Aromatik.

Die Fleischlose Ecke

Gemüse-Dinkellaibchen VEGAN

auf Karotten-Orangen Dip

Erdäpfel | gemischter Salatteller

Hirsebällchen

auf Tomatenragout

gemischter Salatteller

Mediterrane Polentaschnitten VEGAN

auf Tomatenragout

gemischter Salatteller

Gebackener Käse vom Schnabelberg

mit Bockshornklee

Erdäpfel | Preiselbeeren | gemischter Salatteller

Aus Fluss & See

Gebackenes Zanderfilet

auf Erdäpfel-Vogersalat

Sauce Tartare | gemischter Salatteller

Saiblingsfilet nach Müllerin Art

Erdäpfel | Gemüse | gemischter Salatteller

