

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

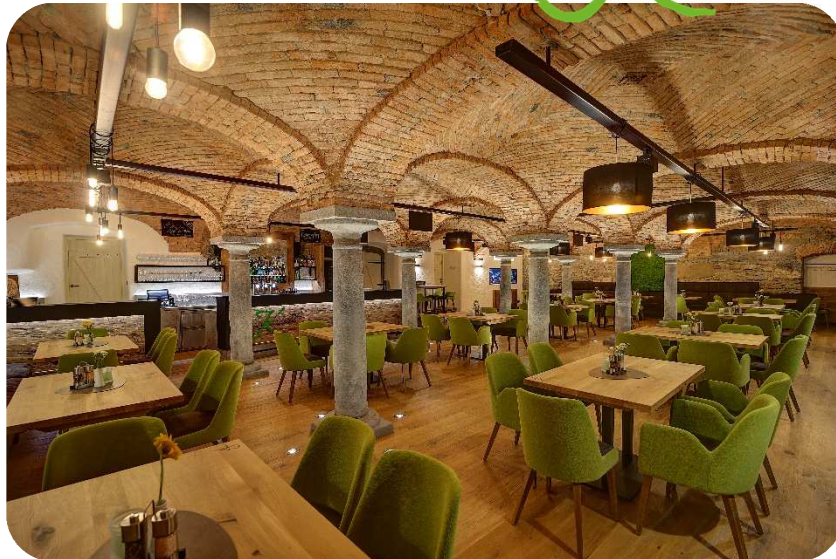
	Gluten		Schalenfrüchte
	Krebstiere		Sellerie
	Eier		Senf
	Fisch		Sesam
	Erdnuss		Lupine
	Soja		Weichtiere
	Milch		Sulfit

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 3,50 €

... **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!
1,50 €

Immer gern gegessen

Schnitzel vom Schwein 🌾🥚🥛🥬

Butterreis | Erdäpfel | gemischter Salatteller 12,50 €

Gebackene Schweinsmedaillons 🌾🥚🥛🥬🍷

Erdäpfel | Sauce Tartar | gemischter Salatteller 14,50 €

Cordon bleu 🌾🥚🥛🥬

Pommes frites | Preiselbeeren | gemischter Salatteller 14 €

Kalbsbraten 🌾🥚🥛🥬

Butterreis | Erdäpfel | gemischter Salatteller 14,50 €

Gedünstetes Rinderschnitzel 🌾🥚🥛🥬🍷

in feiner Rotweinsauce

Zwetschken-Semmelknödel | Gemüse 15,50 €

Frisch vom Grill

Schmankerlteller

*gegrillte Hühner- und Schweinsfiletstücke
gebackenes Schweinsmedaillon*

Pommes frites | Gemüse | Grillsauce 14 €

Hühnerbrust vom Grill

in Rahmsauce mit Spinat & getrocknete Tomaten

Mandelbällchen 13,50 €

Grillkotelett vom Schwein

mit Kräuterbutter

Pommes frites | Grillgemüse | Grillsauce 13,50



Sommerfrische Salate

Mostviertler Salat

13 €



gegrillte Hühnerstreifen und Schnabelberger Grillkäse

auf Blattsalate der Saison | Kräuterrahm | Birnen Chutney

Steirischer Backhenderlsalat

12,50 €

auf gemischtem Salat

mit Kürbiskernen und -öl

Fitnesssteller

13 €



gegrilltes Schweins- u. Hühnerfiletstück

Sauerrahm-Kräuter Dip | Grillgemüse | viel Salat

Gemischter Beilagen Salatteller 3,50 €

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

Unsere Weinempfehlung

Grüner Veltliner DAC

Weinviertel | WG Laurer 3 €

Zweigelt 3,30 €

Neusiedler See | WG Guttmann

Von Mittwoch bis Freitag bieten wir Ihnen ein schmackhaftes Mittagsmenü um 8,50 €

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

Frisch aus Opa's Garten

Von Frühjahr bis Herbst schöpfen wir frisches Obst, Gemüse und Salate aus unserem Gemüsegarten. Dieser wird von Johann Kerschbaumer als Hobby und Ausgleich zum Alltag betreut. Es ist für Ihn wie auch für uns eine Freude das saisonale Angebot ernten zu können und direkt in unserem Betrieb weiter zu verarbeiten.

„Nicht vergessen, frag nach an Schnapslerl 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.

Nach Müllerin Art

Durch das Wenden in Mehl – auf das auch der Name Müllerinart anspielt – werden dem sehr eiweißreichen Fisch auf der Oberfläche Kohlenhydrate hinzugefügt. Es entstehen also mehr aromatische Röststoffe, als wenn der Fisch direkt gebraten wird. Zusätzlich bindet das Mehl einen Teil des Fettes, das auch Aromen aufnimmt und erhält.

Die Fleischlose Ecke

Gemüse-Dinkellaibchen **VEGAN**

auf Karotten-Orangen Dip

Erdäpfel | gemischter Salatteller 13,50 €

Hirsebällchen

in Rahmsauce mit Spinat & getrocknete Tomaten

gemischter Salatteller 13,50 €

Cremige Spinatgnocchi

mit Schnabelbergkäse gratiniert

gemischter Salatteller 12,50 €

Aus Fluss & See

Gebackenes Zanderfilet

auf Erdäpfel-Vogelssalat

Sauce Tartare 14,50 €

Saiblingsfilet nach Müllerin Art

Waldstaudenkornreis | Gemüse 15 €

