

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 – Felix Pichler Gaflenz


Großhandelswaren – Metro Cash & Carry Österreich 

Frische Eier – Josef Donner Wolfsbach



Steirisches Frischgeflügel – Tschiltsch

Regionaler Fleischeinkauf –  **Moshammer** & regionale Bauern

Brot- & Backwaren –  **MOSHAMMER**
bäckerei ecke Konditorei

Landwirtschaftliche Produkte von umliegenden Bauernhöfen



Lebensmittelkennzeichnung - Allergene

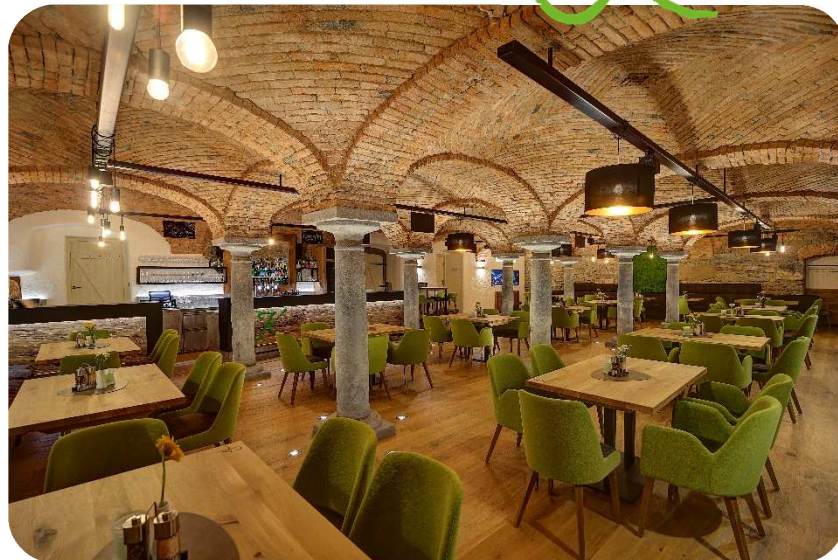
	Gluten		Schalenfrüchte
	Krebstiere		Sellerie
	Eier		Senf
	Fisch		Sesam
	Erdnuss		Lupine
	Soja		Weichtiere
	Milch		Sulfit

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

Kiwoöl





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!
1,20 €

**Kaiserschwammerl aus
Waidhofen an der Ybbs**

Immer wieder sind wir bemüht unser Sortiment zu erweitern und umzustellen. Seit Oktober 2021 beziehen wir Bio Shiitake Pilze von Familie Klob, die diese Pilze auf ihrem Bauernhof Groß Kaiserreith in St. Leonhard am Walde züchten. Der Shiitake ist ein ausgezeichneter Speisepilz, hat einen vorzüglichen milden Geschmack und sein Aroma ist einfach ausgezeichnet.

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 €

Jägerrostbraten 🌾🥚🥛🥬🍅

zarte Rinderschnitte in Pilzrahm-Speck-Sauce

Serviettenknödel 15,50 €

Frisch vom Grill

Schmankerlteller 🍷🍷🍷🍷🍷

*gegrillte Hühner- und Schweinsfiletstücke
gebackenes Schweinsmedaillon*

Pommes frites | Gemüse | Grillsauce 14 €

Hühnerfilet vom Grill 🍷🍷🍷🍷🍷

in Kräuter-Rahm-Sauce

Mandelbällchen | Gemüse 13,50 €

Rosa gebratene Schweinsfilets 🍷🍷🍷🍷🍷

in grüner Peffersauce mit Speck

Dinkelspätzle | Rotweibirne 14,50 €

Salate

Steirischer Backhenderlsalat 🍷🍷🍷🍷

auf gemischtem Salat

mit Kürbiskernen und –öl 13 €

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

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 3 €

Zweigelt 3,30 €

Neusiedler See | WG Guttman

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

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

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

Veganer Klassiker

Dinkel hat einen herzhaft nussigen Geschmack und war schon im Mittelalter das Getreide zum Brotbacken. Dinkel ist sehr gut verträglich, weil Dinkelprodukte ballaststoff-, mineralstoff- und vitaminreich sind. Mit Wurzelgemüse verarbeitet servieren wir unsere Laibchen auf einem Karotten-Orangen Dip, die ein echter Wirtshausklassiker auf vegane Art geworden sind.

Bockshornklee

ist ein fester Bestandteil vieler Gewürzmischungen. 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.

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 €

Knödeltrilogie 🥕🥬🍌

Rote Rüben | Spinat | Käse

Wirsingrahmgemüse | gemischter Salatteller 13,50 €

Gemüse-Dinkelspätzle 🥕🥬🍌

mit Kaiserschwammerl und Schnabelbergkäse

Julienne-Gemüse | gemischter Salat 13,50 €

Gebackener Käse vom Schnabelberg 🥕🥬🍌🥗

mit Bockshornklee

Erdäpfel | Preiselbeeren | gemischter Salatteller 13 €

Aus Fluss & See

Gebackenes Zanderfilet 🐟🥕🥬🍌🥗

auf Erdäpfel-Vogelssalat

Sauce Tartare 14,50 €

Forelle nach Müllerin Art 🐟🥕🥬🍌🥗

Erdäpfel | Wirsingrahmgemüse 14,50 €

