

# 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*

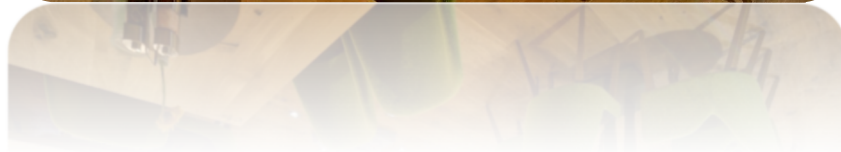
	Gluten		Schalenfrüchte
	Krebstiere		Sellerie
	Eier		Senf
	Fisch		Sesam
	Erdnuss		Lupine
	Soja		Weichtiere
	Milch		Sulfit

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

*Kuölb*





## Aus dem Suppentopf

**Klare Rindsuppe mit** 3,90 €

... **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 €

### **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 13,50 €

**Gebackene Schweinsmedaillons** 🌾🥚🥛🥬🍅

Erdäpfel | Sauce Tartar 15 €

**Cordon bleu** 🌾🥚🥛🥬🍅

Pommes frites | Preiselbeeren 15 €

**Kalbsbraten** 🌾🥚🥛🥬🍅

Butterreis | Erdäpfel 15 €

**Jägerrostbraten** 🌾🥚🥛🥬🍅

**zarte Rinderschnitte in Pilzrahm-Speck-Sauce**

Serviettenknödel 17 €

## Frisch vom Grill

### **Schmankerlteller**

*gegrillte Hühner- und Schweinsfiletstücke  
gebackenes Schweinsmedaillon*

Pommes frites | Gemüse | Grillsauce 15 €

### **Hühnerfilet vom Grill**

*in Kräuter-Rahm-Sauce*

Mandelbällchen | Gemüse | 14 €

## Sommerfrische Salate

### **Mostviertler Salat** 13,50 €

*gegrillte Hühnerstreifen und Schnabelberger Grillkäse*

auf Blattsalate der Saison | Kräuterdip | Birnen Chutney

### **Steirischer Backhenderlsalat** 13,50 €

*auf gemischtem Salat*

mit Kürbiskernen und –öl

### **Fitnesssteller** 14 €

*gegrilltes Schweins- u. Hühnerfiletstück*

Kräuterrahm Dip | Gemüse | an gemischtem Salat

### **Gemischter Beilagen Salatteller** 3,70 €

#### **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 3,30 €

### **Zweigelt** 3,30 €

Neusiedler See | WG Guttman

Von Mittwoch bis Freitag bieten wir Ihnen ein schmackhaftes Mittagmenü 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.“**

### **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 13 €

### **Gebackener Käse vom Schnabelberg** *mit Bockshornklee*

Erdäpfel | Preiselbeeren 12,50 €

## Aus Fluss & See

### **Gebackenes Zanderfilet** *auf Erdäpfel-Vogelsalat*

Sauce Tartare 15 €

### **Saiblingsfilet nach Müllerin Art**

Erdäpfel | Gemüse 16,50 €

