

# HERZLICH Willkommen



*Gutes Essen und gute Gesellschaft  
sind zwei der reinsten Freuden des Lebens.*

*Wir heißen Sie HERZLICH WILLKOMMEN in unserem  
Familienbetrieb und laden Sie ein, gemütliche Stunden im  
GASTHAUS KERSCHBAUMER zu genießen!*

*Bei uns trifft Tradition auf Innovation, in der Küche sowie in den  
verschiedenartigen Räumlichkeiten, unser Haus und unser Essen sind  
wie wir – bodenständig und anspruchsvoll!*

*Wir servieren schmackhafte Mittagsmenüs, Essen À la carte oder bei  
Festen und Feiern mit Ihren Freuden und Verwandten,  
Sie entspannen und genießen!*

*Regionalität und Nachhaltigkeit sind für uns Herzenssache, darum  
verwenden wir vorwiegend Zutaten von regionalen Betrieben.*

## *Bio Sonnentor-Produkte*

*Eferdinger Frischgemüse vom Schoberleitner  
Fisch aus der Region – Felix Pichler Gaflenz  
Beerenstark Erdbeeren und Spargel – Lehner Haag  
Frische Eier – Josef Donner Wolfsbach  
Steirisches Frischgeflügel – Tschiltsch  
Regionaler Fleischeinkauf – regionale Bauern  
Brot- & Backwaren – Moshammer  
Qualitätsgetränke Hintsteiner  
Erzbräu – Bruckner Bierwelt Gaming*

*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.



*Mit sehr viel Liebe zum Detail und ganz viel Begeisterung hat Gastwirt Johannes Kerschbaumer den ehemaligen Stall des Hauses umgebaut, 2018 eröffnet und seitdem zum Herzstück des Hauses gemacht, das beliebt*

# Kiwölb





## Aus dem Suppentopf

**Klare Rindsuppe mit** 4,50 €

... **Frittaten** 🌾🥚🥛🥬🍅

... **Leberknödel** 🌾🥚🥛🥬🍅

... **Kaspressknödel** 🌾🥚🥛🥬🍅

## **Saisonale Cremesuppe**

*Essen ist nicht nur Nahrung, sondern auch ein Moment,  
in dem Familie und Freunde zusammenkommen, um das Leben zu genießen.*

### **Warum nicht Wiener Schnitzel?**

Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ geht zurück in die Anfänge des 19. Jhdts. Das „echte“ Wiener Schnitzel wird mit Kalbsfleisch zubereitet und darf auch nur dann als solches bezeichnet werden. Bei uns bekommen Sie als Alternative zum Schweins- auch jederzeit ein Hühnerschnitzel.

### **Kaiserschwammerl aus Waidhofen an der Ybbs**

Regionalität ist einer unserer Kernwerte. 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 ausgezeichnete Speisepilz, hat einen vorzüglichen milden Geschmack und sein Aroma ist einfach ausgezeichnet.

## Immer gern gegessen

**Schnitzel vom Schwein** 🌾🥚🥛🥬🍅

Butterreis | Erdäpfel 13,50 €

**Schnitzel vom Huhn** 🌾🥚🥛🥬🍅

Butterreis | Erdäpfel 15 €

**Cordon bleu** 🌾🥚🥛🥬🍅

Pommes frites | Preiselbeeren 16,50 €

**Kalbsbraten** 🌾🥚🥛🥬🍅

Butterreis | Erdäpfel 16 €

**Jägerrostbraten** 🌾🥚🥛🥬🍅

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

Serviettenknödel 18 €

Schon  
probiert?  
**Preiselbeeren**  
zum Schnitzel  
€ 1,50

## Frisch vom Grill

### **Schmankerlteller** 🍷🍷🍷🍷🍷

*gegrillte Hühner- und Schweinsfiletstücke  
gebackenes Schweinsmedaillon*

Pommes frites | Gemüse | Grillsauce 17 €

### **Hühnerfilet vom Grill** 🍷🍷🍷🍷

*in Kräuter-Rahm-Sauce*

Mandelbällchen | Gemüse 15 €

### **Rosa gebratene Schweinsfilets** 🍷🍷🍷🍷

*in grüner Pfeffersauce mit Speck*

Kroketten | Kohlsprossen 18 €

## Salate

### **Steirischer Backhenderlsalat** 🍷🍷🍷🍷

*auf gemischtem Salat*

mit Kürbiskernen und –öl 14€

**Gemischter Beilagen Salatteller** 4 €



**„Gewürze sind der Puls  
des Lebens!“**

Ein Betriebsausflug brachte uns in das kleine Örtchen Sprögnitz bei Zwettl. Die Besichtigung der Fa. Sonnentor lehrte uns einmal mehr wie wertvoll & kostbar unsere Natur doch ist. Ob Kräuter und Gewürze, Salz, Tee oder sogar Kaffee, alles Bio. Doch nicht nur die Bioqualität lässt uns in Sonnentor-Produkte vertrauen, der intensive und trotzdem so natürliche Geschmack sowie die Regionalität verbinden uns mit Sonnentor.

Für unser Grillgut verwenden wir

**Grillgewürzsalz von  
Sonnentor**

**Grüner Pfeffer – scharf,  
aber herzhaft**

Neben Salz ist Pfeffer das zweit-beliebteste 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 3,30 €

**Zweigelt** 3,50 €  
Neusiedler See | WG Guttman

### *Vegane Klassiker*

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

### *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.

## Die Fleischlose Ecke

### **Gemüse-Dinkellaibchen** **VEGAN** *auf Karotten-Orangen Dip*

Erdäpfel 13,50 €

### **Knödeltriologie**

*Rote Rüben | Spinat | Käse*

in Kräuterrahmsauce 14 €

### **Mostviertler Falafel**

*mit Hirse und Erbsen (AUCH VEGAN MÖGLICH)*

Rote-Rüben Apfelcreme | Grillkäse 14 €

*Man muss dem Körper Gutes tun,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*

## Aus Fluss & See

### **Gebackenes Zanderfilet**

*auf Erdäpfel-Vogelersalat*

Sauce Tartare 16,50 €

### **Forellenfilet nach Müllerin Art**

Erdäpfel | Gemüse 17,50 €