



## Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe

*Mit Kräuterpesto*

5,50€

## Vorspeisen/Salat

Bunter Salatteller mit Honig-Senfdressing

*Mit geb. Spargelstückchen*

8,50€

## Hauptspeisen

Rehbraten (aus der Schiedlberger Jagd)

*Mit Gemüse, Kroketten und hgm. Blaukraut*

24,90€

Rehfilet im Speckmantel

*Mit gegrilltem Spargel und Kartoffelgratin*

35,90€

Rehschnitzel vom Filet

*In Sesampanier auf Kartoffelsalat*

28,80€

Frühlingsroulade

*Von der Pute mit Spargel gefüllt auf Risotto*

18,90€

Spargel-Cordon Bleu

*mit Petersilienkartoffeln und Soße Tartare*

18,30€

## Nachspeise

FrISCHE Erdbeeren

*Mit Vanilleeis und Schlagobers*

7,50€

06.2024



*Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionalen Lebensmitteln wurden wir mit dem AMA – Gastrosiegel ausgezeichnet.*

Kartoffel, Kraut und Wurzelgemüse: aus Österreich von regionalen Lieferanten

Eier: *Familie Bräuer, Sierning und Weinberger, Niederösterreich aus Bodenhaltung*

Forelle, Karpfen, Saibling und Hecht: *Fam. Hiesmayr Wolfgang, Hofkirchen*

Schwein: *Fleischhauerei Kinast, Steyermühl, AMA-Gütesiegel und regionale Lieferanten*

Rind: *Familie Huber, Sierning, Fleischhauerei Kinast, Steyermühl und regionale Lieferanten*

Kalbfleisch: *Fam. Sudasch (Nußbach)*

Milch und Milchprodukte: *Aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel*

Huhn: *Huber Niederösterreich*

Gans: *Familie Deichsl, Waldneukierchen mit Freilandhaltung*

Reh, Hase und Fasan: von der Jägerschaft Schiedlberg

---

Sonstige Partner

*Kemetmüller aus Neuhofen/Kr., Zitterl und Reichl aus St. Marien,*



## Vorspeisen und Suppen

<b>Tomaten Basilikum Bruschetta</b>	5,50€
<b>Schafkäse karamellisiert</b> <i>Auf Käferbohnenalat</i>	5,90€
<b>Gurken Carpaccio</b> <i>Mit Oliven und Mozzarella</i>	6,50€
<b>Grammelknödel</b> <i>Auf Coleslaw (Amerik. Krautsalat)</i>	6,80€
<b>Vorspeisensalat</b> <i>Bunter Salatmix mit Honigsensfdressing, Speckkrusteln und gebr. Erdäpfelscheiben</i>	7,20€
<b>Leberknödelsuppe</b> <i>Klare Rindsuppe mit gekochtem Leberknödel</i>	5,50€
<b>Frittatensuppe</b> <i>Klare Rindsuppe mit Frittaten</i>	5,20€



Schmankerl für unsere  
kleinen Großen



### Dinoteller

*Gebackene  
Hühnerfleischnuggets  
mit Pommes  
6,00€*

### Goliat

*Semmelknödel mit Bratensaft  
4,90€*

**Kinder  
Schweinschnitzel**  
*Nach Wiener Art mit  
Pommes  
7,50€*

**Grillwürstel**  
*Gegrillte Frankfurter und  
Pommes  
6,90€*



06.2024



## Hauptspeisen

### **Rumpsteak 200g**

*Mit Vorspeisensalat*

23,90€

### **Zwiebelostbraten**

*Gedünsteter Rostbraten mit Semmelknödel und Röstzwiebel*

21,80€

### **Frikassee von der Pute**

*Mit hausgemachten Nudeln*

16,50€

### **Hühnerbrust gegrillt**

*Mit Rohschinken und Mozzarella gefüllt, auf Basmatireis  
dazu rahmige Tomaten*

17,90€

### **Zander „Saltimbocca „**

*Auf Kartoffelgratin, Chilitomaten und gegrilltem Chicorée*

22,50€

### **Schnitzel nach Wiener Art**

*mit Reis, Erdäpfel und Salatteller*

*vom Schwein*

15,90€

*vom Truthahn*

16,90€

### **Cordon Bleu**

*mit Reis, Erdäpfel und gem. Salatteller*

*vom Schwein*

16,90€

*vom Truthahn*

17,90€

06.2024



## **Backhendl**

*Mit Erdäpfeln oder Pommes  
und Salat*

*17,20€*

## **¼ Backhendl**

*Mit Pommes und Salat*

*13,50€*

## **Gemischte hausgemachte Knödel**

*Mit Sauerkraut*

*14,50€*

## **Hausgemachte Spinatknödel**

*Gebacken auf Blattsalat*

*13,50€*

## **Putenstreifen auf Blattsalat**

*Gebacken oder Natur*

*13,50€*

## **Kleiner Salatteller**

*Gemischte Salate der Saison*

*4,20€*

**Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch kleinere  
Portionen**



## Nachspeisen

Hausgemachte Torte 4,20€

Mousse vom Eierlikör mit Sorbet Eis 6,90€

### Lauwarmer Schokokuchen

*Hausgemachter Kuchen mit weichem Kern  
und Sorbet Eis*

7,60€

### Eispalatschinke

*Gefüllt mit Vanilleeis, darüber Schokosoße und Schlagobers*

7,50€

### Eiskaffee

*Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers*

6,10€

### Heiße Liebe

*Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers*

6,90€

### Frische Erdbeeren

*Mit Vanilleeis und Schlagobers*

7,50€

## Und zum Abschluss ein gutes Stamperl

*Hämmerle: Marille, Williamsbirne, Himbeere* 2cl 5,20€

*Sammerhof: Marille, Williamsbirne, Zwetschke* 2cl 3,80€

*Blutorange* 2cl 4,50€

*Waldhimbeere* 2cl 5,50€

*Miglbauer: Landlbirne* 2cl 3,50€

*Zwetschke* 2cl 3,70€

06.2024



Wir verwöhnen Sie gerne mit folgenden kulinarischen Leckerbissen  
(bitte min. 4 Tage vorbestellen!)

### **Brat'1 in da Rain (ab 4 Personen)**

*Der saftige Schopf wird langsam im Rohr gebraten und mit  
Semmelknödel, Kartoffel und warmen Krautsalat serviert!  
(auf Wunsch auch Surrbraten) A,C,G*

### **Ripperl - Essen (ab 4 Personen)**

*Saftige Speerrips oder große fleischige Ripperl werden im Rohr  
langsam gebraten und mit Semmelknödel, Kartoffel,  
und warmen Krautsalat serviert A,C,G*

### **Knödelessen (ab 4 Personen)**

*verschiedene hausgemachte Knödel wie Grammel-, Hasche-,  
Speckknödel werden auf einer Platte  
mit Sauerkraut und Kartoffel serviert A,C,G,L,M*

### **Schlachtplatte (ab 10 Personen)**

*Auf einer großen Platte werden rund um das Sauerkraut der saftig  
gebratene Schweinsbraten, das gekochte Geselchte, die gegrillten  
Blut- und Bratwürste, sowie die Semmelknödeln, Grießknödeln und  
Kartoffel angeordnet und in mitten kommt noch eine Stelze A,C,G,L,M*

### **Kalbsstelze (ab 5 Personen)**

*Zarte Kalbshaxn im Rohr geschmort dazu  
Semmelknödel Kartoffeln und warmer Krautsalat A,C,G*

### **Sauhaxn (ab 2 Personen)**

*Knusprig im Rohr gebratene Stelzen vom Schwein werden mit  
Kartoffel und warmen Krautsalat serviert A,C,G 2024*





## Getränkekarte

### Bier

Kaiser Prämium 0,5l	4,80€
Kaiser Prämium 0,3l	4,20€
Kaiser Prämium 0,2l	3,40€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,5l	4,80€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,3l	4,20€
Freistätter Rahtsherrnbräu 0,2l	3,40€
Edlweiß Hofbräu 0,5l	4,90€
Edlweiß Alkoholfrei 0,5l	4,90€
Schladminger BIO Zwickl 0,5l	4,90€
Schladminger BIO Zwickl 0,3l	4,30€
Gösser Alkoholfrei 0,5l	4,90€
Radler 0,5l	4,80€
Radler 0,3l	4,20€

### Wein

Grüner Veltliner 1/8l	2,80€
Grüner Veltliner 1/4l	5,60€
Zweigelt 1/8l	2,80€
Zweigelt 1/4l	5,60€
Weiß gespritzt 1/4l	3,30€
Rot gespritzt 1/4l	3,30€
Most 0,5l	4,50€
Most 0,3l	4,00€
Most 0,5l gesp.	4,00€
Most 0,3l gesp.	3,50€

### Alkoholfreie Getränke

Cola, Frucade, Schmexs, Schartner,  
Sport Frucade 0,3l 3,80€

Cola, Frucade, Schmexs, Schartner,  
... gespritzt 0,5l 4,80€

Pago Orangensaft 0,25l	3,30€
Pago Apfelsaft 0,25l	3,30€
Pago Johannesbeer, Erdbeer, Marille, Zwetschke 0,2l	3,70€

Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,25l	2,90€
Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,3l	4,20€
Pago Orangen-, Apfelsaft gesp. 0,5l	4,70€
Pago Johannesbeers., ... gesp. 0,3l	4,20€
Pago Johannesbeers., ... gesp. 0,5l	4,70€
Tonic Water	3,70€

Mineralzitron 0,3l	2,80€
Mineralzitron 0,5l	3,70€
Mineralwasser 0,3l	2,40€
Sodawasser 0,25l	1,70€
Sodawasser Zitrone 0,5l	3,60€

Red Bull 4,00€

### Heiße Getränke

Verlängerter	3,00€
Großer Brauner	4,00€
Kleiner Brauner	3,00€
Kaffee Haag	3,00€
Cappuccino	4,00€
Häferlkaffe	4,00€
Kaffee Latte	4,70€
Tee	2,50€
Kakao mit Schlag	3,70€

Glühwein	5,60€
Glühmost	3,60€

01.03.2024





## STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ( 1 );
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ( 1 );
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ( 1 );
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 0
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

22.11.2011 DE Amtsblatt der Europäischen Union L 304/43

( 1 ) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA 2024