



# Herzlich Willkommen!

***Öffnungszeiten Wirtshaus: SA, SO, MO, Di, Mi von 11<sup>00</sup>-24<sup>00</sup> Uhr***

*Montag Mittag Küche nur auf Anfrage*

*Donnerstag und Freitag ist nur für angemeldete Gruppen und Hausgäste geöffnet!*

**Zu unseren Spezialitäten zählen Ritteressen, Bratl in der Rain, Hendl vom Grill, Ripperlessen und Pfandlessen!**

**Wir bitten um Voranmeldung, nur dann können wir gute Qualität servieren!**

**Wählen Sie aus unser wechselnden, saisonellen Tageskarte und Wirtshauskarte von 11.30-13Uhr und 17.30-20Uhr! (Last order 19:45)**



Pizzeriakarte gültig Samstag - Sonntag von 17:30-20Uhr

## Speisekarte Wirtshaus

### Suppen

Frittatensuppe (ACGL)	€ 4.90
Gulaschsuppe mit Brot (AGL)	€ 5.80

### Hauptgerichte

Rindsgulasch mit Brot (ACLNO)	€ 12.90
Berner Würstel mit Pommes und Salatgarnitur (AGMO)	€ 10.50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Preiselbeeren und gem. Salat (ACFGMN)	€ 17.90
Pariser Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Preiselbeeren und gem. Salat (ACG)	€ 17.90
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes Preiselbeeren und gem. Salat (AFGLMNO)	€ 18.90
„Grillteller“ Gegrilltes Schweinsfilet, Putenfilet und Hühnerfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse, Ajvar und gem. Salat (AGLMO)	€ 18.90
Gegrillte Putenstreifen auf Salaten der Saison mit Joghurtdressing (GLO)	€ 11.90

### Nachspeisen

Palatschinke mit Marmeladefüllung (ACG)	€ 3.40
Apfelstrudel oder Topfenstrudel (ACFGMN) Eisspezialitäten aus der Eiskarte! (ACEGH)	€ 4.50



### Für den kleinen Hunger

Kinderwiener mit Pommes <sup>(ACO)</sup>	€ 7.90
Käsekraier mit Pommes <sup>(GMO)</sup>	€ 8.90
Käsekraier mit Gebäck <sup>(AGMO)</sup>	€ 7.20
Grillwürstel mit Pommes <sup>(AMO)</sup>	€ 6.50
Würstel mit Saft und Semmel <sup>(ACFGMN)</sup>	€ 6.50

### Zur Jause

Brettjause <sup>(ACGLMO)</sup>	€ 10.50
Kalter Schweinsbraten garniert <sup>(ACO)</sup>	€ 9.90
Speckjause garniert <sup>(ACMO)</sup>	€ 10.50
Käseplatte garniert <sup>(ACGO)</sup>	€ 11.50
Schinken mit Kren <sup>(ACLO)</sup>	€ 9.90
Haussulz garniert <sup>(ACO)</sup> nur im Sommer	€ 8.50
Essigwurst garniert <sup>(ACLMO)</sup>	€ 8.50
Topfenkäse mit Butter <sup>(AG)</sup>	€ 5.90
Barfußwegjausn <sup>(eventl. 2 Personen) (ACGLMO)</sup>	€ 14.50

### Im Preis inbegriffen sind 3 Scheiben Brot

Wir servieren auch gerne kleine Portionen um 50 Cent billiger!

Für Zusatzgedecke werden 50 Cent verrechnet

**Wir wünschen guten Appetit!**

Haustoast <sup>(ACGLO)</sup>	€ 6.90
Schinken-Käse-Toast <sup>(ACGLO)</sup>	€ 4.50
Ham and Eggs <sup>(CL)</sup>	€ 5.50
Würstel mit Semmel <sup>(ACFGMN)</sup>	€ 4.70
Pommes <sup>(AO)</sup>	€ 3.80

Topfenkäsebrot (2 Stk.) <sup>(AG)</sup>	€ 5.90
Schmalzbrot mit Zwiebel (2Stk.) <sup>(AL)</sup>	€ 4.50
Belegtes Brot <sup>(ACGLMO)</sup>	€ 7.50
Dürre mit Brot <sup>(ALM)</sup>	€ 4.00
Speckbrot mit Zwiebel <sup>(ACMO)</sup>	€ 7.50
Knacker mit Brot <sup>(ALM)</sup>	€ 4.00
Salzgebäck <sup>(ACLNO)</sup>	€ 1.50
Semmerl <sup>(AC)</sup>	€ 1,00
Hausbrot <sup>(AC)</sup>	€ 0.80



## Getränkerte

### Kalte Getränke

1/2l Zipfer Märzen vom Fass	€ 4.90
1/3l Zipfer Märzen vom Fass	€ 4.50
1/2l Zipfer Medium	€ 4.90
1/2l Radler	€ 4.90
1/8l Grüner Veltliner, WG Nigl	€ 4.10
1/3l Radler	€ 4.30
1/2l Weihenstephaner Weissbier	€ 5.00
1/2l Zipfer Hell	€ 4.70
1/2l Gösler Zwickel vom Fass	€ 4.90
1/3l Gösler Zwickel vom Fass	€ 4.40
1/8l Grüner Veltliner	€ 3.30
1/4l Grüner Veltliner	€ 6.40

1/4l Gespritzter	€ 3.60
1/4l Süß Gespritzter	€ 3.70
1/4l Kaiser Gespritzter(Hollersaft)	€ 3.70
1/8l Grüner Veltliner, WG Bmg.	€ 3.80
1/8l Gelber Muskateller, WG Bmg.	€ 3.80
1/8l Riesling „Urgestein,“ WG Bmg.	€ 3.80
1/8l Welschriesling, WG Hernach	€ 3.80
1/8l Welschriesling, WG Klug	€ 3.80
1/8 l St. Laurent WG Pillinger	€ 3.80
1/8 l Zweigelt WG Baumgartner	€ 3.80
1/8 l Cuvee WG Baumgartner	€ 3.80

**Mehr Auswahl an erlesenen Tropfen finden Sie im Weinkeller!**

1/4 l Orangensaft, Apfelsaft € 3.60

1/3 l Mineral € 3.20



1/4 l Orangensaft leit.	€ 2.60
1/2 l Orangensaft leit.	€ 3.70
1/4 l Orangensaft gespr.	€ 2.80
1/2 l Orangensaft gespr.	€ 4.20
1/3 l Orangensaft gespr.	€ 3.80
1/2 l Pago gespr.	€ 4.20
1/3 l Pago gespr.	€ 3.80

1/3 l Mineral Zitrone	€ 3.50
1/2 l Spezi	€ 4.10
1/3 l Eistee/Limo/Almdudler/Cola	€ 3,90
1/2 l Limonade leit.	€ 4,00
1/2 l Limonade gespr.	€ 4.30
0,2 l Pago (Vitamin, Zwetschke...)	€ 3.70
Pago leit.	€ 3.80

### Warme Getränke

Tee	€ 3.00
Tee mit Zitrone	€ 3.40
Tee mit kl. Rum	€ 4.30
Tee mit gr. Rum	€ 5.70
Glühwein	€ 5.60

Verlängerter	€ 3.80
Hauskaffee ohne Schlag	€ 4.20
Hauskaffee mit Schlag	€ 4.60
Kleiner Brauner	€ 3.80
Großer Brauner	€ 4.20

### Spirituosen

2cl Schnaps	€ 3.40
4cl Schnaps	€ 5.40
2cl Hauder Schnaps	€ 3.90

Mixgetränke	€ 4.40
Captain Morgan, Jack Daniels Mix	€ 4.40
Mixgetränke Red Bull	€ 4,90

**Speisekarte Pizzeria gültig  
von Fr - So von 17.30-20.00**



## Insalate (Salate)

<b>Mühlviertler Bauernsalat</b> (ACGLO) (Salate der Saison mit Joghurtdressing, Speckkrusteln, gegrillten Kartoffelscheiben und Schnittlauch)	€ 11.90
<b>Griechischer Bauernsalat</b> (Gurken, Tomaten, Blattsalat, Paprika, Schafskäse und Oliven) (GO)	€ 11.90
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> (ACHO) (Gebackenes Hendlfilet auf Salatbouquet mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen verfeinert)	€ 12.50
<b>Scampi Arrosto</b> (Gegrillte Garnelen mariniert mit Knoblauchpesto angerichtet auf Bauernsalat) (BGO)	€ 15.90
<b>Scampi con Patate</b> (Garnelen in der Kartoffelkruste, serviert auf asiatisch mariniertem Bauernsalat) (ABCGO)	€ 15.90
<b>Italian Asisa Insalate</b> (ACLO) (Frittierte Frühlingsrollen auf Salaten der Saison mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl)	€ 11.90
<b>Mähh</b> (Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf mit Basalmico mariniertes Blattsalatvariation) (ACGLO)	€ 11.90

## Pizze (Pizza´s mit Ihren verschiedensten aber sorgfältig ausgewählten Zutaten aus dem Steinofen)

<b>Margherita</b> (Tomaten, Käse) (AG)	€ 9.20
<b>Ai Funghi</b> (Tomaten, Käse, Champignon) (AG)	€ 10.50
<b>Formaggio</b> (Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Mühlviertler Käse,) (AG)	€ 10.90
<b>Al Tonno</b> (Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel) (ADFG)	€ 11.90



<b>Regina</b> (Tomaten, Käse, Speck, Ei, Zwiebel, Knoblauch) (AGG)	€ 11.90
<b>Mühlviertler</b> (Tomaten, Käse, Mais, Speck, Zwiebel, Knoblauch) (AG)	€ 11.90
<b>Carlo´s</b> (Tomaten, Käse, Speck, Mais, Salami, Pfefferoni) (AG)	€ 11.90
<b>Vegetariana</b> (Tomaten, Käse, Karotten, Gemüse, Rucola) (AGL)	€ 11.90
<b>Hawaii</b> (Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Pfefferoni) (AGL)	€ 11.90
<b>Diavolo</b> (Tomaten, Käse, Salami, Piri Piri, Tabasco Knoblauch) (AFGM)	€ 11.90
<b>Capricciosa</b> (Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Sardellen, Artischocken) (ADGL)	€ 12.80
<b>Italiana</b> (Tomaten, Käse, Schinken Oliven) danach kalt marinerter Rucola mit frisch gerieben Parmesan obenauf (AGLO)	€ 12.80
<b>Frutti di Mare</b> (Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch) (ABDGR)	€ 12.80
<b>Scampi</b> (Tomaten, Käse, Shrimps, Speck, Knoblauch)(ABDG)	€ 14.50
<b>Salami</b> (Tomaten, Käse, Salami, Oliven)(AG)	€ 11.90
<b>Calzone</b> (Tomaten, Käse, Schinken, Champignon, Artischocken) zusammengeklappt. (AGL)	€ 11.90
<b>Schinken-Käse</b> (Tomaten, Käse, Schinken) (AGL)	€ 11.80
<b>Pizzastangerl</b> (AG)	€ 2.90

Wir servieren auch gerne kleine Portionen um 70 Cent billiger!  
Für Zusatzgedecke werden 70 Cent verrechnet!

Wir informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen! **Wir wünschen guten Appetit!**

## ***Weinkarte***

***Karl Baumgartner Weine***  
*Schlossstrasse 66*  
*3550 Gobelsburg*



*grüner Veltliner vom löss „spiegel“*

*intensive pfeffrige tropische Veltlinernase; am Gaumen ein leichtes Trinkvergnügen mit mittleren Abgang*

**€ 22.80**

*Riesling vom „Urgestein“*

**€ 22.90**

*Blauer Zweigelt*

*Dunkelrot mit violetter Schimmer, fruchtig-würziges Bukett mit feinem Kirschweichselnoten; samtig langer Abgang*

**€ 22.80**

*Cuvee Blauburger- Zweigelt*

*feiner Duft nach Waldbeeren, feinausgeprägtes Aroma, eleganter Schliff, frische Säurestruktur, langanhaltend*

**€ 22.80**

## **Weingut Nigl**

**Kirchenberg 1**

**3541 Senftenberg**

Grüner Veltliner Gärtling 2023

*Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig, süffig und unkompliziert, toller*

*Sommerwein*

**€ 25.80**

Grüner Veltliner 2014

## **Nittnaus Bernd**

**Obere Hauptstr. 34 A-7122**

**Gols, [www.nittnaus-](http://www.nittnaus-wein.at)**

**wein.at** „Heideboden“ Cuvee

*Sorten: Zweigelt (Dominant), Blaufränkisch, Merlot Ausbau: 25% Allier-Barrique, 75% im großen Holzfass,*

*dezente Frucht nach Kirsche und Himbeere, würzig, sehr kräftig und feurig-elegant im Abgang*

*Alk.: 13,5 vol%, trocken, Säure 4,6‰*

**€ 25.80**



*„Golser Altberg“*

*Sorten: Zweigelt (dominant), Blaufränkisch,*

*St. Laurent (zusammen geerntet und vergoren);*

*Ausbau: 15 Mon. im Barrique- (90%) u. Holzfass (10%); kräftige Schlieren, tiefe Fruchtausprägung, dezente Würze in der Nase, Röstaromen, ausgeprägte Extraktsüße, langer harmonischer Abgang Alk.: 13,5 vol%, trocken, Säure 5,0‰*

**€ 33.40**

*Beerenauslese*

*Sorten: Neuburger/Welschriesling 0,375 l Flasche;*

*Geschmacksvolumen durch natürliche Restsüße,*

*ausgeprägte Würze durch Botrytis (Edelfäule), erinnert an Honig*

*Alk.: 11 vol%, süß (186,4 g/l RZ), Säure 8,4 ‰*

**€ 33.40**

**Reiterweingut Frank**

**Sandgasse 1**

**7142 Illmitz**

*Brix II Barrique rot*

**€ 33.40**



## **Weingut Familie Pillinger**

**Hauptstrasse 15**

**7123 Mönchhof**

*Jüngling „Don Giovanni“*

*St. Laurent*

*Blauer Zweigelt Classic*

*Schworzhofna Blauburgunder*

*Cab. Sauvignon*

*Rodrigues Barr. (CS-ZW)*

**€ 22.80**

**€ 22.80**

**€ 22.80**

**€ 22.80**

**€ 28.80**

**€ 33.40**

## **Fam. Klug Voltl.**

**Steinreib. 14**

**A-8511 Steinreib**

*Welschriesling*

*als steirische Hauptsorte bekannt, frischer Duft nach grünen Äpfeln, im Geschmack sehr spritzig und trocken*

**€ 22.80**

## **INDEX FÜR ALLERGENE**

**A für glutenhaltiges Getreide B für Krebstiere- und -erzeugnisse**

**C**

**D**

**E**

**für Eier und daraus  
gewonnene Erzeugnisse**

**für Fisch- und  
Fischerzeugnisse (außer  
Fischgelatine)**

**für Erdnüsse und -erzeugnisse**





F

G

H

L

M

O

P

R

**für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse**

**für Soja (-bohnen) und –  
erzeugnisse**

**für Milch und**

**Milcherzeugnisse (inklusive  
Laktose)**

**für Schalenfrüchte und daraus  
gewonnene Erzeugnisse**

**für Sellerie und –erzeugnisse**

**für Senf- und**

**Senferzeugnisse N für**

**Sesam-Samen und –  
erzeugnisse**

**für Schwefeldioxid und –erzeugnisse**

**für Lupinen und daraus hergestellte  
Produkte**

