

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie in unserem Gasthaus, welches seit 1959 im Familienbesitz ist, begrüßen zu dürfen.

Wir legen größten Wert auf österreichische Küche, heimische Produkte als auch Abwechslung und Tradition

Auf unserer Speisekarte finden Sie keinerlei Fertigprodukte, soweit als möglich wird alles mit marktfrischen Produkten oder Kräutern und Gemüse aus dem eigenen Garten selbst zubereitet.

Da wie in jeder guten Küche alle Speisen frisch zubereitet werden bitten wir um Verständnis, wenn an stark frequentierten Tagen eine Wartezeit nicht zu vermeiden ist und wir auf Umbestellungen nicht eingehen können.

Unser Team ist stets bemüht Ihnen unsere Speisen und Getränke so rasch als möglich zu servieren.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns!

Ihre Familie März-Dietrich



Keine Kartenzahlung möglich

CASH ONLY



Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit Gemüse und ... Frittaten oder Nudeln	A,C,G,L	4,50
Rindsuppentopf mit Gemüse und ... Leberknödel	A,C,G,L	6,00
... Spinatknödel	A,C,G,L	6,00
... Speckknödel	A,C,G,L,M,O	6,00
Klare Gemüsesuppe „Hausmacher Art“, mit Gemüseeinlage	-	6,00
... Frittaten	A,C,G	7,00
... Spinatknödel	A,C,G	7,50
Gebundene Wildschweinsuppe mit Bröselknöderl	A,C,G,L	7,00

Kaltes und Kleines

Bunter Blattsalat mit Kichererbsen, Paradeiser, Kukuruz, Karotten und mehr	A	13,50
.... mit Ei und Käse	A,C,G	14,50
Salatplatte große Platte mit verschiedenen hausgemachten Salaten, mit hartgekochtem Ei und Semmel	A,C,F,G,L,M,O	13,50
Käseplatte Bergkäse, Emmentaler, Gouda, Camembert mit Brot, Butter und Paradeiser	A,G	12,50
Hausgeselchter Bauchspeck mit Kren, Pfefferoni, Ei, Gurkerl, Brot und Pfefferoni	A,M,O	8,50
Kalter Schweinsbraten mit Kren, Senf, Zwiebel, Gurkerl und Brot	A,M,O	8,50
Rindfleisch sauer mit Käferbohnen, Kernöl, Zwiebelringen und Brot	A,M,O	14,00
Saure Wurst mit hart gekochtem Ei, Zwiebel und Gebäck	A,M,O	8,00

Traditionelles

Ofenfrisch am Sonntag

Schweinsbraten, (A,C,G,L,M,O)

Bauchfleisch und Schopf, mit Sauerkraut und Serviettenknödel 14,50

Bärlauchwiener, Karreeschnitzel in

Bärlauchpanade mit Hüttenchips und Schnittlauchsauce A,C,G,L,M,O 17,00

Wiener Schnitzel, vom Tullnerfelder Schweinskarree

mit gemischtem Salat A,C,G,L,M,O 16,00

Hühnerschnitzel, Gebackenes Hühnerfilet vom Innviertler Huhn

mit gemischtem Salat und Knoblauch- Kräutersauce A,C,G,L,M,O 16,50

Gebackene Gemüsevariation,

mit gemischtem Salat und Knoblauch-Kräutersauce  A,C,G,L,M,O 13,50

Gebackenes Kabeljaufilet,

mit Erdäpfel-Majonaisesalat A,C,D,G,L,M,O 16,-

Speckknödel mit Sauerkraut

A,C,G,L,M,O 12,50

Rindsbraten „slow-cooked“

12 Stunden langsam niedrigtemperaturgegart, in Blauburger- Wurzelsauce mit bunten Spiralen (A,C) und Riffelkarotten O 18,00

Grillplatte, Rostbraten, Hühnerfilet, Schweinsmedaillons und

Frankfurter gegrillt, mit Braterdäpfeln, Buttergemüse, Guacamole und Cocktailsauce C,M 24,-

Beilagen

Hüttenchips (-), Salate (L,M,O), Erdäpfeln (-), Sauerkraut (L,O), Gemüse (-) oder Knödel (A,C,G)

4,50

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupine, R Weichtiere, - keine Allergene anzuführen

Alle Preise sind in Euro und enthalten sämtliche Steuern, Trinkgeld nicht enthalten. Juli 2025

Hausgemacht vom Klosterneuburger Wildschwein



Jägerlinsen mit Wildschweingulasch, Serviettenknödel und hart gekochtem Ei	A,C,G,L	14,50
Wildschweingulasch mit bunten Spiralen und Heidelbeerragout	A,C,G,L,O	16,50
Faschierter Braten vom Wildschwein mit Krokettten, Pfeffersauce, Broccoli und Heidelbeerragout	A,C,G	18,50

Klassiker aus dem Haus

Hausgröstl , würziges Pfannengericht aus verschiedenen Knödeln, Faschiertem, Erdäpfeln, Schweinsbraten und Eiern. Serviert mit gemischtem Salat	A,C,G,L,M,O	14,50
---	-------------	-------



Gemüselaibchen , hausgemachte Laibchen aus Erdäpfeln, Käse, Karotten und verschiedenem Gemüse aus dem eigenen Garten, serviert mit gemischtem Salat & Knoblauch-Kräutersauce	C,L,M,O	13,50
---	---------	-------



Ritschert , Kärntner Eintopfgericht aus Rollgerste, Kichererbsen, roten Bohnen und Gemüse, serviert mit Salzerdäpfeln	A	11,50
--	---	-------



Karotten-Fisolengulasch , Eintopfgericht aus Karotten und Fiolen, serviert mit Salzerdäpfeln	 -	11,50
---	--	-------



Linsen mit Serviettenknödel und hartgekochtem Ei	A,C,G	9,50
---	-------	------



Spinatknödel mit gemischtem Salat und Knoblauch-Kräutersauce	A,C,G,L,M,O	12,50
---	-------------	-------

Für die Kleinen

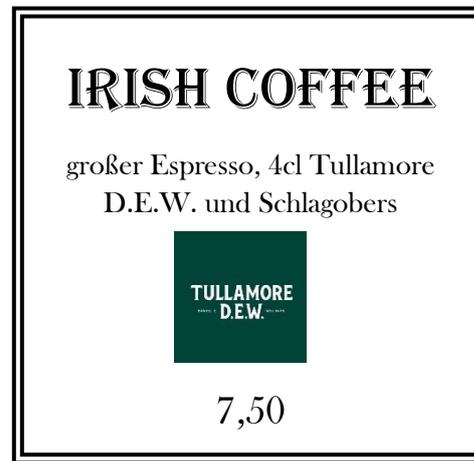
Kinder Schnitzel , vom Schwein oder Huhn mit Hüttenchips und Ketchup	A,C,G,L,M,O	10,00/10,50
---	-------------	-------------

Kinder Gemüseteller , kleines gebackenes Gemüse mit Hüttenchips und Ketchup	A,C,G,L,M,O	9,50
--	-------------	------

Alle Preise sind in Euro und enthalten sämtliche Steuern, Trinkgeld nicht enthalten. Juli 2025

Kaffee & Tee

Melange, klassischer Wiener Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum	G 4,20
Cappuccino, italienische Kaffeespezialität aus einem Espresso und Milchschaum	G 4,20
Häferlkaffee, kleiner Espresso mit einer Extraportion Milchschaum	G 4,70
Café Latte Machiato, Glas heiße Milch mit Milchschaum und einem Espresso	G 5,00
Kleiner Brauner/Espresso	G/- 3,-
Großer Brauner/Espresso	G/- 5,20
Verlängerter Brauner/Espresso	G/- 3,70
Einspänner, großer Espresso mit Schlagobers	G 5,90



*alle Kaffeevariationen sind auch
koffeinfrei oder mit Hafermilch erhältlich*

Kakao	G 3,50
Hagebutten-, Fenchel-, Pfefferminz-, Schwarz-, Früchte-, Grüner - oder Kamillentee	- 3,00
Haustee in der Kanne, natürlicher Tee aus verschiedenen Kräutern aus dem eigenen Garten. Serviert in der Teekanne	- 4,20
Teewasser	- 2,00
Schlagobershaube am Kaffee	G 1,20
Portion frisch gepresste Zitrone	G 1,20
Rum, Eierlikör	2cl G 2,00
hausgemachter Amaretto	2cl G 2,50

Hausgemachte Mehlspeisen

Handgewutzelte Mohnnudel mit Quittenmus, Hollerkoch, Apfelmus oder
Zwetschkenröster A,C 8,00

Germknödel mit Mohn/Zucker A,C,G 8,00
mit Vanillesauce A,C,G 9,50

Warmer Topfenkuchen A,C,G 4,50



Handgezogener Apfelstrudel A 4,50

Haustorte, Schokotorte A,C 4,50

Mohntorte A,C 4,50



Heißer Apfelhupf mit Schlag C,G,H 4,80

Vollkorn Fruchteknuchen mit kandierten Früchten A,C,H 3,50

... mit Schlagobers G + 1,20

... mit Kugel Vanilleeis G + 1,50

... mit Vanillesauce A,C,G + 1,50

... mit Apfel- oder Quittenmus, Hollerkoch
oder Zwetschkenröster G + 1,50



Eisspezialitäten

... in Glas oder Tasse

Eiskaffee oder Eisschokolade, Vanilleeis, schwarzer Kaffee oder Kakao mit Schlagobers und Holhippen	A,C,G	5,50
Affogato, eine Kugel Vanilleeis mit heißem kleinen Espresso	A,C,G	4,90
Eierlikör Eiskaffee, Vanilleeis mit Kaffee, Schlagobers, Eierlikör und Zebraröllchen	A,C,G	7,00

... im Eisbecher

Coup Dänemark, Vanilleeis mit Schlagobers, Schokosauce und Eiswaffel	A,C,G	5,00
Amarettobecher, Vanilleeis mit Amaretto, Mandelsplittern Schlagobers und Eiswaffel	A,C,G,H	6,50
Steirer Eis, Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Eiswaffel	A,C,G	5,00
Hauseisbecher, Vanilleeis mit hausgemachtem Himbeerragout, Schlagobers und Eiswaffel	A,C,G	6,00
Eierlikörbecher, Vanilleeis, Eierlikör, Schlagobers, Zebraröllchen und Eiswaffel	A,C,G	6,50
Zwergelbecher, Vanille- & Schokoladeneis mit Schlagobers, Smarties und Eiswaffel	A,C,G	4,50
Kugel Vanilleeis mit 1 Eiswaffel	A,C,G	2,50



Holhippen (3 Stk.) oder Eiswaffel (5 Stk.) A,C,G 1,50

Gerne erhalten Sie Eskimoeis in unserem Kiosk oder an der Schank

Alle Preise sind in Euro und enthalten sämtliche Steuern, Trinkgeld nicht enthalten. Juli 2025

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte

Apfelsaft Naturtrüb 	0,25l (-)	3,60
Hausgemachter Zwetschkensaft	0,25l (-)	3,60
Hausgemachter Kriacherlsaft	0,25l (-)	3,60

Hausgemachte Fruchtsäfte (-)

Erdbeer-Apfel-Banane
Apfel-Orange-Karotte
Apfel-Quitten
Marille-Kirsch-Apfel
Pfirsich-Apfel-Himbeer
Apfel-Weintraube-Ribisel

0,25l 3,80

Limonaden und Mineralwasser

Almdudler oder Almdudler zuckerfrei	0,33l Flasche (-)	3,60
Keli, Cola, Cola zuckerfrei, Himbeer, Ananas, Marakuja, Orange, Zitrone oder Marille	0,33l Flasche (-)	3,60
Hausgemachter Eistee Zitronenmelisse	0,33l Flasche (-)	3,60
Vöslauer Mineralwasser, prickelnd oder still	0,33l Flasche (-)	3,20
Sodawasser	0,25l (-)	1,60
Granderwasser	0,25l (-)	0,80

Jugendgetränke

Hollerlimonade, aus eigener Erzeugung mit Kohlensäure	0,25l (-)	2,20
Soda-Zitrone, mit frisch gepresster Zitrone	0,25l (-)	2,20

Biere & Radler



Pils, hell, dunkel oder gemischt, vom Fass	Krüge, 0,5l (A) 5,40 Seidel, 0,3l (A) 3,50
Holler Radler, vom Fass	Krüge, 0,5l (A) 5,40 Seidel, 0,3l (A) 3,50
Export	Flasche, 0,5l (A) 4,80
Luftikus (Alkoholfrei)	Flasche, 0,5l (A) 4,80

Erdbeerradler

Seidel, 0,3l (A) 3,60



Spezial hell, vom Fass	Mass, 1l (A) 10,50 Krüge, 0,5l (A) 5,80 Seidel, 0,3l (A) 4,00
Weißbier, hell, dunkel oder Alkoholfrei	Flasche, 0,5l (A) 5,60

Naturradler, Zitrone	Flasche, 0,5l (A) 4,80
Gustl Zwickl, im Steinkrug	Flasche, 0,5l (A) 5,60
Ruperti Dunkel, das karamelfarbene	Flasche, 0,5l (A) 5,60

Bockbiere aus Bad Reichenhall

Suffikator

Kastanienbrauner kräftig malzig-süßer Doppelbock
Alkoholgehalt 7,3 % vol. Stammwürze 18,3 %

Rupertus Weizenbock

Mahagonifarbener hefetrüber Weizenbock
Alkoholgehalt 7,0 % vol. Stammwürze 16,5 %

Flasche, 0,5l (A) 6,20



Wein & Most

Blauer Portugieser oder Grüner Veltliner	(o)	1/8l	2,80
G'spritzter weiß oder rot	(o)	1/4l	3,60
Kaiserspritzer, G'spritzter mit Hollersaft	(o)	1/4l	4,10
Bauernmost, Apfel-Birnenmost	(o)	1/4l	3,40
G'spritzter Most	(o)	1/4l	2,20
<i>Erdbeerspritzer</i>	(o)	1/4l	3,80

Winzerhof Kurzreiter, Retz/Unternalb

Wein aus der Flasche

Zweigelt „Ried Neuberg“	(o)	1/8l	4,20
Riesling „Ried Steinperz“		Flasche 0,75l	24,-

Schaumweine

Schlumberger Brut oder Rosé	(o)	Flasche 0,7l	36,00
Schlumberger Piccolo, Brut	(o)	Flasche 0,2l	9,80
 Prosecco DOC Treviso Brut	(o)	Flasche 0,7l	19,50

<i>Erdbeerfrizzante</i>	(o)	1/4l	4,20
-------------------------	-----	------	------

Gebanntes, Angesetztes, Bitter

Gerti und Peter Hundsbichler, Grünalm, Zillertal

Kirschbrand, Meisterwurz, Alm Heuschnaps, Zirbenbrand, Enzian, Marille oder Williams Birne	(+)	2 cl	2,50
---	-----	------	------

Selbst angesetzt

Fichte, Brennnessel, Nuss, Holler oder Buchenblatt, Amaretto	(+)	2 cl	2,50
---	-----	------	------

BITTER

Ramazzotti (+), Fernet-Branca (o)		2 cl	3,00
-----------------------------------	--	------	------