

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.

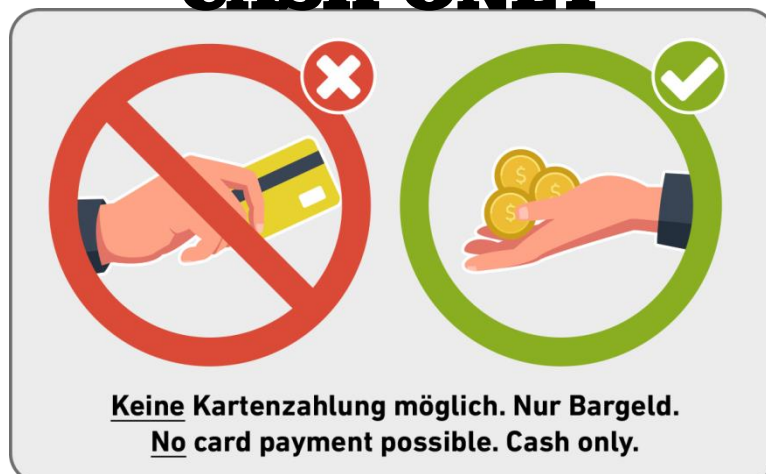
Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns!

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 ... Leber- Spinat- oder Speckknödel	A,C,G,L	6,00
Gemüsesuppe „Hausmacher Art“, mit Gemüseeinlage	-	6,00
... Frittaten	A,C,G	7,00
... Spinatknödel	A,C,G	7,50
Gebundene Wildschweinsuppe mit Bröselknödel	A,C,G,L	7,00



Bärlauch

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



Bärlauchcremesuppe G,L 6,00

Bärlauchpfanne

Schweinefleischbällchen in Bärlauchsauce mit Braterdäpfeln
und Riffelkarotten C,G 15,50

Bärlauchwiener,

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

Gebackene Hühnerstreifen

auf Bärlauch-Erdäpfelsalat A,C,G,L,M,O 17,50

Bärlauch - Grillteller A,C,G 25,00

Rostbraten, Schweinsmedaillons, Hühnerfilet,
hausgemachte Kroketten und Kohlsprossen. Mit Bärlauchsauce.



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. Jänner 2026

Traditionelles

Ofenfrisch am Sonntag

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

Bauchfleisch und Schopf, mit Sauerkraut und Serviettenknödel 14,50

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	17,50
Hausgröstl , würziges Pfannengericht aus verschiedenen Knödeln, Faschiertem, Erdäpfeln, Schweinsbraten und Eiern. Serviert mit gemischtem Salat	A,C,G,L,M,O	14,50
Gebackenes Kabeljaufilet , mit Erdäpfel-Majonaisesalat	A,C,D,G,L,M,O	17,50
Speckknödel mit Sauerkraut	A,C,G,L,M,O	12,50
Gulasch vom Schwein mit Serviettenknödel	A,C,G,L	14,50
Beuschel vom Schwein mit Serviettenknödel	A,C,G,L,O	14,50
Gebratene Blutwurst mit gerösteten Erdäpfeln und Sauerkraut	A,G,L,M,O	15,50
Jägerlinsen mit Gulasch, Serviettenknödel und hart gekochtem Ei	A,C,G,L	14,50
Rindsbraten „slow-cooked“ 12 Stunden langsam niedrigtemperaturgegart, in Blauburger- Wurzelsauce mit bunten Spiralen (A,C) und Riffelkarotten	O	18,00

Beilagen

Hüttenchips (-), Salate (L,M,O), Erdäpfeln (-), Sauerkraut (L,O), Gemüse (-) oder Knödel (A,C,G)	4,50
---	------

Flischlos



Linsen mit Serviettenknödel und hartgekochtem Ei

A,C,G 9,50



Ritschert, Kärntner Eintopfgericht aus Rollgerste, Kichererbsen, roten Bohnen und Gemüse, serviert mit Salzerdäpfeln

A 11,50



Karotten-Fisolengulasch, Eintopfgericht aus Karotten und Fisolen, serviert mit Salzerdäpfeln *spicy*



- 11,50



Gebackene Gemüsevariation, mit gemischtem Salat und Knoblauch-Kräutersauce

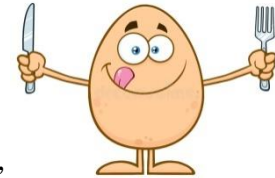
A,C,G,L,M,O 13,50



Spinatknödel mit gemischtem Salat und Knoblauch-Kräutersauce

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

Kaltes und Kleines



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, Ei, Gurkerl, Brot und Pfefferoni

A,M,O 8,50

Kalter Schweinsbraten oder kalte Blutwurst

mit Kren, Senf, Zwiebel, Pfefferoni, Gurkerl und Brot

A,M,O 9,50

Saure Wurst mit hart gekochtem Ei, Zwiebel und Gebäck

A,M,O 8,00

Jägerjause, kalte Platte mit Blunzn, kaltem Schweinsbraten, Salami, Speck, Gurkerl,

Bergkäse, Camembert, Pfefferoni, Butter, hartem Ei und Brot

A,C,G,M,O 18,50

FÜR DIE KLEINEN

Kinder Schnitzel, vom Schwein oder Huhn

mit Hüttenchips und Ketchup

A,C,G,L,M,O 10,-/11,-



Kinder Gemüseteller, kleines gebackenes Gemüse

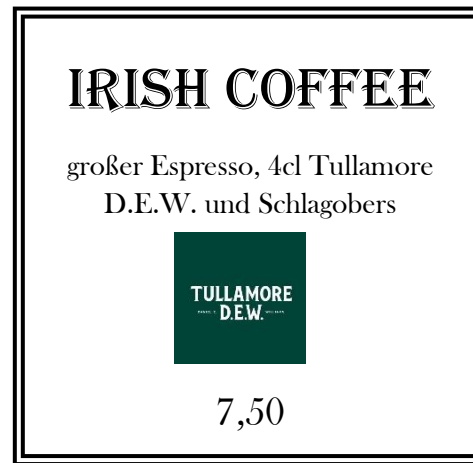
mit Hüttenchips und Ketchup

A,C,G,L,M,O 9,-



Kaffee & Tee

Melange, klassischer Wiener Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum	G 4,20
Cappucino, 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 1,50
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, Asperlmus,
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 Asperlhupf mit Schlag C,G,H 4,80



*Heute ist die Mispel fast in Vergessenheit geraten.
Dabei besteht das vitaminreiche **Asperl**, wie dieses Kernobst
in Österreich genannt wird, mit
einzigartigem süß-weinsäuerlich-aromatischem Geschmack*

Heißer Schokohupf mit Schlag A,C,G,H 4,80

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

... mit Schlagobers G + 1,50

... mit Kugel Vanilleeis G + 1,50

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

... mit Apfel- oder Quittenmus, Hollerkoch
Asperlmus 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. Jänner 2026

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte

Apfelsaft Naturtrüb



0,25l (-) 3,80

Hausgemachter Zwetschkensaft

0,25l (-) 3,80

Hausgemachte Fruchtsäfte (-)

Erdbeer-Apfel-Banane

Apfel-Orange-Karotte

Apfel-Quitten

Marille-Kirsch-Apfel

Apfel-Kriacherl

Pfirsich-Apfel-Himbeer

Apfel-Weintraube-Ribisel

0,25l 3,80

Limonaden und Mineralwasser

Almdudler oder Almdudler zuckerfrei

0,35l Flasche (-) 3,80

Keli, Cola, Cola zuckerfrei, Himbeer, Ananas,

Marakuja, Orange, Zitrone oder Marille

0,33l Flasche (-) 3,80

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 (-) 2,40

Soda-Zitrone, mit frisch gepresster Zitrone

0,25l (-) 2,40

Biere & Radler



Pils, hell, dunkel oder gemischt, vom Fass

Krögel, 0,5l (A) 5,60

Seidel, 0,3l (A) 3,80

Holler Radler, vom Fass,
aus hausgemachtem Hollersaft und Pils

Krögel, 0,5l (A) 5,60

Seidel, 0,3l (A) 3,80

Erdbeerradler

Radler aus hausgemachtem Erdbeersaft und Pils



Krögel, 0,5l (A) 5,60

Seidel, 0,3l (A) 3,80

Export

Flasche, 0,5l (A) 4,90

Luftikus (Alkoholfrei)

Flasche, 0,5l (A) 4,90



Naturradler, Zitrone

Flasche, 0,5l (A) 4,90

Gustl Zwickl, im Steinkrug

Flasche, 0,5l (A) 5,60

Rupertus Dunkel, das karamelfarbene

Flasche, 0,5l (A) 5,60

Weißbier, hell, dunkel oder Alkoholfrei

Flasche, 0,5l (A) 5,60



Suffikator, dunkler Doppelbock

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

Rupertus, Weizenbock

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

Alle Preise sind in Euro und enthalten sämtliche Steuern, Trinkgeld nicht enthalten. Jänner 2026

Wein & Most

Blauer Portugieser oder Grüner Veltliner	(o)	1/8l	2,80
G'spritzter weiß oder rot	(o)	1/4l	3,60
Kaiserspritzer, G'spritzer mit Hollersaft	(o)	1/4l	4,10
Bauernmost, Apfel-Birnenmost	(o)	1/4l	3,40
G'spritzter Most	(o)	1/4l	2,50
Erdbeerspritzer, mit hausgepresstem Erdbeersaft	(o)	1/4l	3,60

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

Erdbeerfrizzante	(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

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