

Bier Empfehlung

**Augustiner
„Wies'n Stoff“**
Original Oktoberfestbier
vom Fass
6,3 % Vol.
0,5 ltr. € 5,30



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Wochenkarte

Vorspeise

Brezenknödel Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 13,50

Steirisches Vitello Kürbiskerncreme, Kapern & Salatbouquet € 14,50

Roastbeef mit Bratkartoffeln, Salatbouquet & Remoulade € 19,50

Suppen

Getrübte Kartoffelsuppe mit Frühlingslauch € 8,50

Salat

Sommerliche Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprikastreifen, Radieserl & Balsamico Dressing € 11,50

wahlweise mit:

Sweet Chili Pute & Ananas + € 7,90 | **Pfifferlinge gebraten** + € 8,90

Rinderlendenstreifen + € 16,50 | **Scampi** (4 Stk.) + € 17,50

Vegetarisch/Vegan

Birne-Walnuss Ravioli (vegan) mit Babyspinat & Birnenspalten € 18,50

Kichererbsen Ravioli (vegan) mit Kokos-Mangosoße, Edamame & Granatapfelkernen € 19,50

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen & Rahmsauce € 21,50

Fisch

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln & Salatbouquet € 16,90

Garnelen (400 g) (ab 17 Uhr) mit Schale in der Pfanne serviert, mit Knoblauch, Chili, Petersilie & Limette, dazu Chilimayonnaise & Malzbaguette € 35,00

Biergartenschmankerl

Saurer Presssack (rot-weiß) in Essig & Öl, dazu rote Zwiebeln & Malzbaguette € 12,90

„Saurer Teller“ Pikant angemacht, mit Wurstsalat, rotem & weißem Presssack, Romadur, roten Zwiebeln & Malzbaguette € 16,50

Sülze mit Bratkartoffeln, roten Zwiebeln, Salatbouquet & Kürbiskernöl € 16,50

Portion Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat, Spiegelei & Dunkelbiersoße € 14,90

Pulled Beef Burger mit Brezensemmel, Weißkraut & Meerrettich Soße, dazu Potato Wedges € 19,50

Gesindehaus Spareribs (ab 17 Uhr) mit BBQ-Soße & Coleslaw € 16,50

wahlweise mit: Pommes oder Wedges + € 5,50

Gesindehauspfandl mit Schweinefiletmedaillons, Butterspätzle & Waldpilzrahmsauce € 26,50

Würst'l

Käsekrainer oder Chillikrainer (von der Metzgerei Haller) mit Kartoffel-Gurkensalat € 13,50
als Würstl-Duett € 19,50



Bier Empfehlung

Augustiner „Wies'n Stoff“

Original Oktoberfestbier
vom Fass
6,3 % Vol.
0,5 ltr. € 5,30



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“

WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2

WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Mittagsgericht

Mo – Fr: 11:30-14:30 Uhr

Einzelpreis € 12,90

Menüpreis € 17,50

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage
Inklusive 1 Espresso

Montag

Cordon Bleu Tiroler Art

Bergkäse | Speck | Zwiebeln | Petersilie | Pommes

Dienstag

Wellfleisch

Sauerkraut | Salzkartoffeln | Kren

Mittwoch

Gegrilltes Kalbsherz

Kartoffel-Gurkensalat | Kren

Donnerstag

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

Kroketten | Pfefferrahmsauce

Freitag

Forelle im Ganzen gebraten

Blattspinat | Salzkartoffeln | Zitronenbutter

Vegetarisch

Farfalle

Kirschtomaten | Birnen | Gorgonzolasauce



Beer recommendation

Augustiner
„Wies'n Stoff“
Original Oktoberfest beer
on tap
6,3% Vol.
0,5 ltr. € 5,30



White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90



Menu of the week



Starter

Pretzel-dumpling-carpaccio with sauteed mushrooms, red onion & salad bouquet € 13,50
Styrian Vitello pumpkin seed creme, capers & salad bouquet € 14,50
Roast beef with pan-fried potatoes, mixed salad & remoulade € 19,50

Soup

Truffled Potato Soup with Spring Leeks € 8,50

Salad

Summer salads with tomato, cucumber, paprika strips, radish & balsamic dressing € 11,50
optionally with:
sweet chili turkey & pineapple + € 7,90 | **Fried chanterelles** € 8,90
Beef loin strips + € 16,50 | **Scampi** (4 pcs.) + € 17,50

Vegetarian/Vegan

Pear walnut ravioli (vegan) with baby spinach & pear slices € 18,50
Chickpea ravioli (vegan) with coconut-mango sauce, edamame & pomegranate seeds € 19,50
Ribbon pasta with fresh chanterelles & creamy sauce

Fish

Matjes fillet „Housewife-style“ with boiled potatoes & mixed salad € 16,90
Shrimps unpeeled (400g) (from 5pm) with garlic, chili, parsley & lime, served with chili mayonnaise & malt baguette € 35,00

Beergarden specialties

Sour collared pork (red & white) in vinegar & oil, served with red onion & malt baguette € 12,90
„Sour plate“ Piquant dressing, with sausage salad, red & white collared pork, Romadur, red onion & malt baguette € 16,50
Aspic with pan-fried potatoes, red onion, mixed salad & pumpkin seed oil € 16,50
Portion meat loaf with potato-cucumber salad, fried egg & dark-beer sauce € 14,90
Pulled beef burger with pretzel bun, white cabbage & horseradish sauce, served with potato wedges € 19,50
„Gesindehaus Spareribs“ (from 5pm) with BBQ-Sauce & coleslaw € 16,50
optionally with: Pommes or Wedges + € 5,50
„Gesindehaus pan“ with pork fillet medallions, butter spaetzle & creamy forrest mushroom sauce € 26,50

Sausages

Cheese sausage or Chili sausage (from butcher Haller) with potato-cucumber salad € 13,50
as sausage duet € 19,50



Beer recommendation

Augustiner
„Wies'n Stoff“
Original Oktoberfest beer
on tap
~ 6,3% Vol.
0,5 ltr. € 5,30



White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90



Lunch Menu



Mo-Fr: 11:30am - 2:30pm

Non-menu price € 12,90

Menu € 17,50

Beef bouillon soup with daily addition
1 Espresso included

Monday

Cordon Bleu „Tyrolean-Style“

Mountain cheese | bacon | onion | parsley | French fries

Tuesday

Kettle meat

Sauerkraut | Boiled Potatoes | Horseradish

Wednesday

Grilled Veal Heart

Potato-Cucumber Salad | Horseradish

Thursday

Sliced Pork Tenderloin

Croquettes | Pepper Cream Sauce

Friday

Whole Fried Trout

Spinach Leaves | Boiled Potatoes | Lemon Butter

Vegetarian

Farfalle

Cherry tomatoes | Pear | Gorgonzola sauce

