

Bier Empfehlung

„Edelstoff“
ein helles Exportbier,
weich, spritzig und frisch
zugleich, 5,6 %

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

Gesindehaus-Salat

Schinken | Käse | Ei | Oliven

Dienstag

Bauerngröstl

Grüne Bohnen | Kartoffeln | Spiegelei

Mittwoch

Jägerschnitzel (natur)

Butterspätzle | Schwammerl-Rahm Sauce

Donnerstag

Gesottene Ochsenbrust

Bratkartoffeln | Schnittlauch-Meerrettich Sauce

Freitag

Pochierter Waller

Esterhazy Gemüse | Gebackene Kartoffeln | Senf Sauce

Vegetarisch

Gebackene Käseecken

Salatbouquet | Preiselbeeren



Bier Empfehlung

„Edelstoff“
ein helles Exportbier,
weich, spritzig und frisch
zugleich, 5,6 %

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

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen € 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 und 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 Pork 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



Beer recommendation

„Edelstoff“

a pale export beer, soft,
tangy and fresh at the same
time, 5,6%

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

Gesindehaus Salad

Ham | Cheese | Egg | Olives

Tuesday

Farmers Stir-fry

Green beans | Potatoes | Fried egg

Wednesday

Hunter's schnitzel (plain)

Butter spaetzle | Creamy mushroom sauce

Thursday

Braised beef brisket

Pan-fried potatoes | Chive-horseradish sauce

Friday

Poached catfish

Esterhazy vegetables | Baked potatoes | Mustard sauce

Vegetarian

Baked cheese triangles

Salad bouquet | Cranberries



Beer recommendation

„Edelstoff“

a pale export beer, soft,
tangy and fresh at the same
time, 5,6%

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

Creamy tomato soup with a dollop of cream on top € 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 pork 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

