



SPEISEKARTE





Der Hanslwirt

SPEISEKARTE & GETRÄNKEKARTE

Regional. Saisonal. Mit Leidenschaft gekocht.



Gutes Essen beginnt nicht erst in der Küche, sondern bei den Menschen, die mit Leidenschaft hochwertige Lebensmittel erzeugen. Deshalb arbeiten wir mit bäuerlichen Betrieben, regionalen Produzenten und österreichischen Familienunternehmen zusammen. Aus diesen Zutaten entstehen Gerichte mit Charakter - ehrlich, saisonal und mit viel Liebe gekocht.

Transparenz ist mir wichtig!

Eine freiwillige Herkunftskennzeichnung meiner Hauptprodukte:



**WIR STEHEN ZU TRADITION, HERZLICHKEIT
UND EINER UNBÄNDIGEN LEIDENSCHAFT FÜR GUTES ESSEN**



GENUSSAUFTAKT

APERITIF

Diamond Prosecco Sparkling DOC	€	6,00
Hugo-Sprizz <i>Sirup - Bio Zwickl, Prigglitz</i>	€	5,50
Marillen-Sprizz <i>Bio Marillennektar - Mohr Sederl, Zweiersdorf</i>	€	5,50
Zirberol-Sprizz <i>Alpin & feinherb, Zirbenzapfen und Beerenfrüchte – Hödlhof, Stubenberg am See</i>	€	5,50
Miss Rosy Schilcherwermut vom Weingut Strohmaier		
Klassik mit Eis	€	6,00
Edelspritzer mit Prosecco	€	6,50
Tonic mit Fever-Tree Indian Tonic Water	€	6,50
Alfred Wermuth Dry von Weingut Tement & Göllés		
Klassik mit Eis	€	5,50
Tonic mit Fever-Tree Tonic Water	€	6,00

WO GLÄSER ERKLINGEN
UND GENUSS UNS VERBINDET,
BEGINNT EIN MOMENT,
IN DEM DAS SCHÖNE SICH FINDET.

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar € 17,00
mit Zwiebel, Butter und Toastbrot
mit Senf-Eis + € 3,00

Gebeizte Bio-Lachsforelle € 17,00
mit Dill-Senf-Sauce
Bio - Lachsforelle - Forellenhof Piringer, Gloggnitz



Eingelegte Rote Rüben € 14,50
mit Schaffrischkäse, karamellisierte Äpfel und Walnüsse
Schaffrischkäse - Althammerhof, Breitenstein



AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe mit Einlage deiner Wahl € 6,00
Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel

Sellerie-Apfel-Cremesuppe € 7,00
mit Speck-Grissini
Vulkanoschinken - Vulcanland, Steiermark | Sellerie-Biohof Tomschitz, Pötsching

Cremesuppe vom Knoblauch € 6,50
mit Weißbrotschnecken und Petersil-Öl
Knoblauch - Biohof Tomschitz, Pötsching | Petersil-Öl vom Kraidlzeig, Wien

FISCH

Gebratene Bio-Lachsforelle € 24,00
mit Grillgemüse & Stampferdäpfel
Bio-Lachsforelle - Forellenhof Piringer, Gloggnitz



VEGETARISCH

Bio Steinfeld Linsen aus Weikersdorf

mit Wurzelgemüse und Knödel

Bio-Linsen - Zenz, Weikersdorf

€ 14,00

Kürbis Gnocchi

mit Bergkäse, Salbei und Haselnüssen

Biohof Tomschitz, Pötsching | Bergkäse, Bergkäserei Aspangberg

€ 14,00

Krautroulade

mit Pilzen, geräuchertem Paprika und Erdäpfeln

Kräuterseitlinge - Biohof Tomschitz, Pötsching

€ 14,00



WIRTSHAUS KLASSIKER

Gebackenes Schnitzel vom Bio Schwein

aus der Schmalzpfanne mit Erdäpfelsalat

Bio-Schweinefleisch - Haselbacher, Peisching

€ 19,00

Cordon bleu vom Bio Schwein

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Bio-Schweinefleisch - Haselbacher, Peisching

€ 21,00

Gebackenes Schnitzel vom Maishendl

mit Reis aus Österreich

Bio-Reis - ÖsterReis, Gerasdorf

€ 17,00

Cordon bleu vom Maishendl

mit Pommes frites und Preiselbeeren

€ 19,00

Ausgelöstes Backhendl

mit Petersilienerdäpfel

€ 18,00

Altwiener Salon Beuschel

mit Knödel

€ 17,00

Rindsrouladen

mit hausgemachten Nudeln und Preiselbeeren

Rindfleisch - AxOx Hof, Puchberg | Haselbacher, Peisching

€ 24,00

Preise inkl. Mehrwertsteuer

Rindsgulasch von der Wade

mit Bio-Gebäck vom Brotocnik

Rindfleisch - AxOx Hof, Puchberg I Haselbacher, Peisching,
Gebäck - Brotocnik, Altenburg

€ 17,00

Rosa gegrillter Bio-Schweinsrücken

mit gebratenen Gnocchi, Broccoli und Pfeffersauce

Bio-Schweinefleisch - Haselbacher, Peisching

€ 22,00

Hanslwirt Pfandl mit Bergkäse – Kroketten

Schweinsfilet in herzhafter Speck-Zwiebel-Champignon Sauce

Bio-Schweinefleisch - Haselbacher, Peisching I Bergkäse, Bergkäserei, Aspangberg

€ 26,00



Preise inkl. Mehrwertsteuer

NACHSPEISEN

Palatschinken (2 Stück)

mit Marillenmarmelade oder Erdbeermarmelade

€ 8,00

Rahmdalke

mit Himbeersorbet

€ 11,00

Topfenscheiterhaufen

mit Vanilleeis

€ 11,00

Schokoküchlein mit Bio Zotter-Schokolade

mit Zwetschenröster und Sauerrahmeis

€ 11,00

Schoko-Nuss-Palatschinke (1 Stück)

mit Schlagobers

€ 9,00

Affogato

Frischer Espresso mit Vanilleeis

€ 5,00

SÜSSES MIT GUTEM GEWISSEN

Auch beim Süßen möchte ich wissen, was auf eurem Teller landet.

Früchte werden bei mir zu Marmeladen, feinen Gels, Sorbets und vielem mehr – selbst gemacht, mit viel Sorgfalt und mit besten Zutaten.

Auch mein Eis mache ich – mit Ausnahme von Vanille – selbst.
Ohne unnötigen Schnickschnack, dafür mit dem, was für mich zählt:

Qualität, ehrliches Handwerk und richtig guter Geschmack.

Von mir gemacht. Mit Überzeugung serviert. Mit reinem Gewissen genossen.

Bei Interesse informieren wir Sie gerne
über Allergene und die Zutaten in unseren Gerichten

Preise inkl. Mehrwertsteuer



LIEBE GÄSTE,

schön, dass Sie bei uns sind!

Seit geraumer Zeit verwöhnen wir Sie mit ehrlicher Gastfreundschaft und nachhaltiger Küche. Unser Anspruch bleibt dabei unverändert hoch:

Wir kochen für Sie aus tiefer Überzeugung mit **biologischen Lebensmitteln** und beziehen unsere Zutaten direkt von **Partnerbetrieben aus der Umgebung**.

Um diesen hohen Qualitätsstandard auf dem Teller und unseren Service auch in Zukunft ohne Kompromisse halten zu können, müssen wir unsere Preise anpassen.

Die anhaltenden Kostensteigerungen betreffen unsere regionalen Landwirte ebenso wie unseren eigenen Betrieb. Besonders spürbar sind für uns die gestiegenen Erzeugerpreise sowie die Unterhalts- und Energiekosten.

Wir haben diesen Schritt lange vor uns hergeschoben und moderat kalkuliert. Unser Versprechen an Sie steht: Bei uns genießen Sie auch weiterhin beste Qualität, die man schmeckt.

Wir danken Ihnen von Herzen für Ihr Verständnis und Ihre wertvolle Unterstützung unserer regionalen Philosophie.
Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt bei uns!

Mit herzlichen Grüßen,

Der Hanslwirt - Jutta Puchner



Der **Hanslwirt**