



# STEINLECHNER

## DAS WIRTSHAUS

# Schön, dass Sie da sind!

Nach einer anstrengenden und zugleich wunderbar bereichernden Übernahmephase heißen wir Sie in diesem altherwürdigen Haus herzlich willkommen und hoffen, dass Sie sich wohlfühlen bei uns.

Ein komplett neues Team voller Superhelden wird Sie umsorgen und verwöhnen. Da wir uns jedoch auch erst aufeinander und vor Allem auf die neue Technik einspielen müssen, bitten wir Sie am Anfang um ein wenig Nachsicht und eventuell um Geduld.

Sehen Sie diese Karte als eine Art Reiseführer quer durch die Kochkünste unserer Küchenbrigade, welche Ihnen am Anfang die groben Linien aufzeigt und mit der Zeit die Möglichkeit bietet, immer mehr und mehr zu erkunden und tiefer einzutauchen.

Geöffnet haben wir in der kommenden Zeit wie folgt:

Dienstag bis Donnerstag	11:00 – 24:00	(Küche 11:30 – 22:00)
Freitag und Samstag	11:00 – 02:00	(Küche 11:30 – 22:00)
Sonntag	11:00 – 16:00	(Küche 11:30 – 14:30)

*Komm als Gast in dieses Haus und geh als Freund zur Tür hinaus.*

## Unser Ziel „Wirtshaus“

Wie kommt man eigentlich darauf, einen Betrieb mit einem derartigen Namen und einer langen und beeindruckenden Geschichte zu übernehmen bzw. überhaupt mit dem Gedanken zu spielen? Nun ja, eigentlich war es gar nicht so kompliziert.

Ende Juni war die Ausschreibung das erste Mal ersichtlich und ich habe mich damals darauf beworben, da sich so eine Chance im Leben meist nur einmal ergibt und ich daher zuschlagen musste.

Das Konzept der Rückbesinnung auf ein klassisches Wirtshaus schien bei meinem Verpächter, der Trumer Privatbrauerei, auf guten Boden gefallen zu sein und so folgte ein Treffen dem Anderen.

Der Vertrag wurde aufgesetzt, das gesamte Haus auf Herz und Nieren geprüft und in guter Zusammenarbeit zwischen dem Hauseigentümer sowie der Trumer Privatbrauerei und mir als Pächter wurde das Gebäude, so wie es nun ersichtlich ist, den neuen Anforderungen angepasst und einer Frischzellenkur unterzogen.

Ich hoffe, dass Sie sich hier genauso wohl fühlen wie wir es tun.

Ihr Thomas Gschwandtner mit all seinen Helden



# STEINLECHNER

---

## DAS WIRTSHAUS

## Die Küche empfiehlt

### Suppen

Rindsuppe mit	€
Fadennudeln	3,60
Frittaten	3,60
Fleischstrudel	4,20
Grießnockerl	4,20
Kaspressknödel	4,80
Pongauer Knoblauchrahmsuppe	4,40
Wiener Suppentopf	7,40
Klassisch mit Gemüse, Rindfleisch, Nudeln und einem Frankfurter Würstl	



# STEINLECHNER

## DAS WIRTSHAUS

### A bissl was Kleines

	€
Tafelspitzsulze mit Zwiebeln und Schwarzbrot	9,60
Münchner Weißwurst mit Laugenbreze und süßem Senf	7,20
Frankfurter als Paar mit Senf, Kren und Brot	4,60
Debreziner als Paar mit Senf, Kren und Brot	4,60
Kleines Saftgulasch mit Petersilienkartoffeln	10,60
Brotkorb mit zweierlei Aufstrich dazu	7,20
Kleine gemischte Salatschüssel	4,40
Große gemischte Salatschüssel	7,80
mit Hühnerfiletstreifen gebraten oder gebacken	13,80
mit gegrillte Rinderfiletstreifen	16,80

*Ein echter Metzger muss es sein!*

Unsere Würstel kommen von der Metzgerei Obauer aus Werfen

Alle Preise verstehen sich inklusive sämtlicher Steuern und Abgaben.



# STEINLECHNER

DAS WIRTSHAUS

## Als volle Mahlzeit

€

Ofenfrischer Schweinsbraten	13,20
mit Semmelknödel und Krautsalat	
Zwiebelrostbraten gedünstet	18,40
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	
Tafelspitz gekocht	19,40
mit Röstkartoffeln und Cremespinat	
Kalbsrahmgulasch	18,20
mit Butterspätzle	
Ungarisches Saftgulasch	12,60
mit Semmelknödel	
Rindsfilet gegrillt	26,40
mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	
Forellenfilet	16,40
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat	
Gemüsestrudel	12,60
mit Kartoffeln und Schnittlauchsauce	
Kasnockn	11,80
mit grünem Salat und Röstzwiebel	

*So viel Fleisch – Aber woher?*

Dazu können wir nur sagen, zu 100 % aus Österreich

Alle Preise verstehen sich inklusive sämtlicher Steuern und Abgaben.



# STEINLECHNER

---

## DAS WIRTSHAUS

€

### Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat und Kartoffeln

vom Schwein	14,40
vom Huhn	14,80
vom Kalb	18,40

### Cordon Bleu mit Pommes frites

vom Schwein	16,40
vom Huhn	16,80
vom Kalb	19,80

## Für unsere Zukunft

### Kinderwiener mit Pommes oder Kartoffel

vom Schwein oder Huhn	7,20
vom Kalb	9,20

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle 8,80

Röstkartoffeln mit Spiegelei und Spinat 6,40

Butterspätzle mit Sauce 5,80

Grillwürstel mit Pommes frites 7,20

### *Allergien oder Unverträglichkeiten?*

Fragen Sie unser Servicepersonal oder den Chef, was wo drinnen ist

Alle Preise verstehen sich inklusive sämtlicher Steuern und Abgaben.



# STEINLECHNER

DAS WIRTSCHAUS

## Was Süßes zum Schluss

Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel	€
mit Schlag	4,60
mit Vanilleeis und Schlag	6,20
Palatschinken	
2 Stück Marille	7,20
2 Stück Preiselbeere	7,20
2 Stück Schokolade mit Vanilleeis	8,80
1 Stück Schokolade mit Vanilleeis	6,60

## Kaffee / Tee

Verlängerter	3,40
Kleiner Brauner	3,10
Großer Brauner	3,90
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,20
Häferlkaffee mit Schlag	4,10
Tee verschiedene Sorten	3,90
Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Rooibos, Kräuter	
Kakao	4,10
mit Schlag	4,40
mit Rum	5,80

## Milch und Eier vor der Haustüre

Vom Erentrudishof kommen unsere Eier sowie die Milch – das schmeckt man

Alle Preise verstehen sich inklusive sämtlicher Steuern und Abgaben.



# STEINLECHNER

DAS WIRTSCHAUS

## Gegen den Durst

	€		€
Trumer Pils vom Fass		Trumer Radler vom Fass	
0,2l	3,20	0,2l	3,20
0,3l	3,60	0,3l	3,60
0,5l	4,20	0,5l	4,20
Erdinger Urweisse vom Fass		Erdinger aus der Flasche	
0,3l	3,90	0,5l Dunkel	4,60
0,5l	4,60	0,3l AlkFrei	3,90
Trumer Hopfenspiel		Trumer Original	
0,3l	3,60	0,5l	4,40
Trumer Herbstbier		Null komma Josef	
0,5l	4,40	0,3l	3,60
Römerquelle		Apfel, Johannis, Marille, Mango, Multivitamin, Himbeer-Pfirsich	
0,33l mit	2,90	0,2l pur	3,60
0,33l ohne	2,90	0,3l Wasser	3,40
0,33l Birne	3,20	0,3l Soda	3,60
0,70l mit	5,80	0,5l Wasser	3,80
0,70l ohne	5,80	0,5l Soda	4,20
Eistee		Coca Cola, Cola light, Almdudler Frucade, Sprite, Mezzo Mix	
0,3l Pfirsich	3,40	0,3l	3,40
0,3l Zitrone	3,40		

Alle Preise verstehen sich inklusive sämtlicher Steuern und Abgaben.





# STEINLECHNER

---

## DAS WIRTSHAUS

### Weißwein

Schankwein vom Weingut Haimer aus Poysdorf

1/8l	2,80	1/4l	4,80
------	------	------	------

Hauswein „Wiener gemischter Satz DAC“ vom Mayer am Pfarrplatz

1/8l	3,60	1/4l	6,40
------	------	------	------

Flasche 0,7l	18,20
--------------	-------

Grüner Veltliner „Hirschvergnügen“ vom Weingut Hirsch

Flasche 0,7l	24,60
--------------	-------

Grüner Veltliner vom Weingut Jurtschitsch

Flasche 0,7l	25,20
--------------	-------

Riesling „Federspiel“ von der Domäne Wachau

Flasche 0,7l	26,40
--------------	-------

Riesling Loibenberg vom Weingut Knoll

Flasche 0,7l	36,60
--------------	-------

Chardonnay vom Weingut Markowitsch

Flasche 0,7l	25,20
--------------	-------

Welschriesling vom Weingut Tement

Flasche 0,7l	27,60
--------------	-------

Weißburgunder „Seeberg“ vom Weingut Prieler

Flasche 0,7l	28,20
--------------	-------

Weißer Spritzer vom Weingut Haimer aus Poysdorf

1/4	3,30	Aperol	4,40	Holler	4,60
-----	------	--------	------	--------	------

Alle Preise verstehen sich inklusive sämtlicher Steuern und Abgaben.



# STEINLECHNER

DAS WIRTSCHAUS

## Rotwein

Schankwein vom Weingut Haimer aus Poysdorf

1/8l	2,80	1/4l	4,80
------	------	------	------

Hauswein „Zweigelt“ vom Weingut Heinrich aus Gols

1/8l	3,60	1/4l	6,40
------	------	------	------

Flasche 0,7l	18,20
--------------	-------

Zweigelt „Bienenfresser“ vom Weingut Pittnauer

Flasche 0,7l	31,80
--------------	-------

Zweigelt vom Weingut Nittnaus

Flasche 0,7l	25,20
--------------	-------

Blaufränkisch vom Weingut Gager

Flasche 0,7l	27,60
--------------	-------

Blaufränkisch vom Weingut Iby

Flasche 0,7l	31,20
--------------	-------

Sankt Laurent vom Weingut Umathum

Flasche 0,7l	27,60
--------------	-------

Big John vom Weingut Scheiblhofer

Flasche 0,7l	29,40
--------------	-------

Merlot vom Weingut Scheiblhofer

Flasche 0,7l	38,40
--------------	-------

Roter Spritzer vom Weingut Haimer aus Poysdorf

1/4	3,30
-----	------