

Welcome at  
**Gasthaus Häuserl am Stoa'n!**

Tel.: 01/440 13 77      open: Thursday - Sunday

Weekly changing dishes are written on the blackboard.



[www.amstoan.com](http://www.amstoan.com)

## Soup

Soup with sliced pancakes (Frittatensuppe)

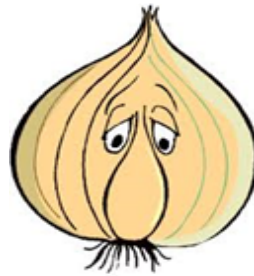
3,50 ACGLOP

Clear garlic soup (Klare Knoblauchsuppe)

3,50 ALOP

Soup with liver on sliced toast (Leberschnittensuppe)

3,80 ACLOP



## Main dishes

Flour dumplings with egg, with mixed salad (Eiernockerl)

9,50 ACML

Flour dumplings with cheese, with mixed salad (Käsenockerl)

10,50 ACGML

Baked celeriac, courgette and/or mushrooms with tartare sauce  
(Zeller, Zucchini oder Champignons gebacken mit Sauce Tartar)

10,- ACGLMO



## Delicacies

Roast pork with dumpling and Sauerkraut (Schweinsbraten mit Kraut u. Knödel)

13,50 ACGLOP

Salted & smoked meat with dumpling & Sauerkraut (G'selchtes mit Kraut & Knödel)

13,50 ACGLOP

Both above mixed (Bauernschmaus mit Kraut und Knödel)

14,50 ACGLOP

Lentils with egg sunny side up & dumpling (Linsen mit Spiegelei & Knödel)

8,90 ACL

Lentils with debreziner sausage & dumpling (Linsen mit Debreziner & Knödel)

10,90 ACL

## Cheese



- |   |             |
|---|-------------|
| Baked Brie cheese, with cranberry jam and mayonnaise salad<br>(Brie gebacken mit Mayosalat und Preiselbeeren)   | 12,50 ACGM  |
| Baked Bergbaron cheese filled with ham, with cranberry jam and mayo salad<br>(Gebackener Bergbaron gefüllt mit Schinken, dazu Mayosalat u. Preiselbeeren) | 12,50 ACGM  |
| Baked sheep milk cheese with cranberries, tartar sauce & salad<br>(Schafkäse gebacken mit Preiselbeeren, Sauce Tartar und Salatgarniur)                   | 12,50 ACGM  |
| Cheese variation garnished with salad & cranberry marmelade<br>(Geb. Käsevariation mit Salatgarnitur und Preiselbeeren)                                   | 14,50 ACGML |

## Fish



- |  |             |
|--|-------------|
| Mixed salad with fish stripes (Fischsalat)                                       | 15,50 A     |
| Baked Zander with mixed salad (Zander geb. mit Salat)                            | 18,50 ACGMO |
| Roasted Zander with potatoes with parsley (Zander natur mit Petersilkkartoffeln) | 18,50 A     |

## Kids menu

- |   |             |
|---|-------------|
| Baked pork escalope with mixed salad<br>(Kinderwiener mit Salat)  | 7,50 ACGMOL |
| Pork roast with dumpling & mixed salad<br>(Kinderschweinsbraten mit Salat & Knödel)                             | 7,50 ACMOL  |
| Baked Fish with mixed salad (Kinderfisch mit Salat)   | 9,50 ACGMOL |
| Grilled sausages with roasted potatoes & garnished with salad<br>(Grillwürstel mit Kartoffel und Salatgarnitur) | 6,50 LMOP   |



## Schnitzel of all kinds



Baked pork escalope with mixed salad (Gebackenes Schweinsschnitzel mit Salat)	13,50ACGMOL
Baked turkey escalope with mixed salad (Gebackenes Putenschnitzel mit Reis & Salat)	13,50ACGMOL
Sour/cured pork escalope with Preiselbeer and mixed salad (Surschnitzel mit Preiselbeeren und Salat)	13,50ACGMOL
Sour/cured pork escalope Cordon bleu with mixed salad (Surschnitzel Cordon bleu mit Zwiebel und Käse, mit Salat)	15,50ACGMOL
Chilli pepper escalope Cordon bleu filled with bacon, cheese & onions (Pfefferonschnitzel Cordon bleu gefüllt mit Pfefferonipesto, Speck, Zwiebel, Käse und mit Salat)	15,50ACGMOL
Baked Escalope with a coat of pumpkin seeds, potato salad & pumpkin seed oil (Steirerschnitzel mit Kürbiskernpanier, Erdäpfelsalat und Kernöl)	14,50 ACGM
Cordon bleu with a coat of pumpkin seeds, with potato salad & seed oil (Steirer Cordon bleu gefüllt mit Speck, Zwiebel, Käse, mit Erdäpfelsalat)	15,50 ACGM
Garlic escalope Cordon bleu filled with bacon, onion, cheese and with salad (Gef. Knoblauchschnitzel mit Speck, Zwiebel, Käse mit Salat)	15,50ACGMOL
Baked pigs liver with mixed salad (Gebackene Schweinsleber mit Salat)	13,50ACGMOL
Garlic cutlet with egg sunny side up, roast potatoes & mixed salad (Knoblauchnatschnitzel mit Spiegelei, Kartoffeln und Salat)	14,50 ACMOL
Pumpkin seed oil extra (Kürbiskernöl)..... 1,20	Ketchup or Mayonnaise extra ..... 1,-

Please take notice of our weekly changing dishes written on the blackboard!

## Cold dishes and bread

Greek salad with sheep cheese, olives, onions and bread (Griechischer Schafkäs´salat mit Oliven, Zwiebel und Brot)	11,50 AG
Mixed cheese platter with bread & butter (Gemischte Käseplatte mit Brot und Butter)	12,50 AG
Cold salted & smoked meat garnished with bread (Kaltes Geselchtes oder kalter Schweinsbraten mit Brot)	10,50 AM
„sour sausage“ with vinegar & bread (Essigwurst mit Brot)	6,50 A
Salad dish with egg (Salatplatte mit Ei)	8,50 C
Cold cuts garnished with bread (Aufschnitt mit Brot)	11,50 AM
Dark bread & lard with onions (Schmalzbrot mit Zwiebel)	2,50 A
Bread with cheese or bacon (Käsebrod oder Speckbrod)	3,50 AG/A
Dark bread with cheese, meat and egg (Belegtes Brod)	4,90 ACG



## Coffee and hot drinks

Melange	3,50 G		Hot milk	1,70 G
Espresso	2,70 G		Hot chocolate	3,70 G
Double espresso	3,80 G	Lumumba	5,50 G	
Double espresso with milk	4,10 G	Mulled wine red/white (Glühwein)	4,- O	
Baileys OMA	4,90 G	Iced Coffee	5,50 G	
Espresso macchiato	2,70 G	Iced Chocolate	5,50 G	

TEA black, fruit, chamomile (Kamille), herbs (Kräuter), green (Grün), sage (Salbei),  
blood orange (Blutorange), peppermint (Pfefferminze), lemon (Zitrone) 2,90

## Homemade dessert

Apple slices fried in winde dough with cinnamon sugar (Apfelspalten in Weinteig gebacken mit Zimtzucker)	5,50 ACO
Sweet bread pudding made of apples, with plum roaster (Striezelkoch mit Röster)	6,- ACGH
Apple nockerl with chocolate sauce & whipped cream (Apfelnockerl mit Schokosauce und Schlagobers)	4,50 ACGH
Fruit cake (Obstkuchen)	3,50 ACGH
2 pancakes with apricot jam	3,90 ACG
Pancake with 1 ingredient of your choice: (Palatschinken mit 1 Zutat Ihrer Wahl)	
Ice (Eis) OR nuts (Nuss) (ACGH)	3,90 ACG
cured cheese (Topfen) OR poppy (Mohn)	3,90 ACG
Elderberry cream (Holler) OR stewed plums and sour cream (Böhm)	3,50 ACG
Only chocolate sauce	2,50 ACG
Ice parfait with diverse flavours and eggnogg (Eisparfait)	4,50 CG
Warm chocolate pudding with whipped cream (Mohr im Hemd)	4,50 ACGH
Vanilla ice with hot raspberries and whipped cream (Heiße Liebe Becher)	5,90 G
Eggnog with vanilla ice and whipped cream (Eierlikörbecher)	5,90 G
Iced coffee or iced chocolate with vanilla ice (Eiskaffee oder Eiskakao)	5,50 G
An apple a day keeps the doctor away! (1 Apfel)	1,-



## Aperitif

Aperol with soda	1/4	4,40
Aperol Prosecco	1/4	4,80 ○
Kaiserspritzer	1/4	3,90
Hugo	1/4	4,80 ○



Sparkling dry wine	0,75 l	28,- ○
Piccolo	0,2 l	8,50 ○
Prosecco	0,1 l	3,30 ○
Prosecco Orange	0,1 l	3,50 ○

## Schnapps/brandy

Apricot (Marille), pear (Birne)	4cl	4,80
mixed fruit (Obstler), hazelnut	4cl	4,80 H
Grappa, Rosbacher	4cl	4,80
Eggnog (Eierlikör)	4cl	4,80   C
Rum	4cl	2,-
Underberg	2cl	2,90
Jägermeister	2cl	2,50



## homemade preparations

Sage (Salbei)	4cl	4,80
Nut (Nuss), Mint (Pfefferminz)	4cl	4,80



## Beer

Pils or dark beer on tap		
Pfiff	2,50 A	
Seidl 0,3 l	3,70 A	
Krügerl 0,5 l	4,90 A	



Zwettler Zwickel cloudy beer on tap		
Pfiff	2,70 A	
Seidl 0,3 l	3,90 A	
Krügerl 0,5 l	5,20 A	

Beer with soda (Saurer Radler)	0,5 l	4,50 A
Bottled beer & lemon lemonade (Radler)	0,5 l	4,70 A
Bottled wheat beer (Weizenbier)	0,5 l	4,90 A
Franziskaner bottled wheat beer without alcohol (Weizen alkoholfrei)		4,90 A
Zwettler Luftikus nonalcoholic (Luftikus)		4,70 A





© Bioweinhof Birgit Hoch

## Wine



Welschriesling 13,5 Vol%, Ronald Malus, Dürnkrot, Weinviertel	1/8	3,50	○
Gemischter Satz Muskateller 12,5 Vol. % Ronald Malus	1/8	3,50	○
Heuriger grüner Veltliner 12 Vol.% Bio Weinbauern HOCH NÖ	1/8	2,-	○
Blauer Zweigelt 13 Vol.% Bio Weinhof HOCH aus Hollenburg NÖ	1/8	2,50	○
Rosé 11,5 Vol.%, Ronald Malus NÖ	1/8	3,50	○
Bauernmost 6 Vol.% Leopold Eibel, Böheimkirchen NÖ	0,5 l	3,80	○
Black currant wine (Ribiselwein) 13,5 Vol.%	1/8	2,50	○
White wine with soda	1/4	2,60	○
Sommerspritzer	0,5 l	3,80	○
Peach wine with soda (Pfirsichspritzer)	1/4	3,50	○
Summer Rosé	0,5 l	4,80	○

## Juices

Soda lemon balm homemade (Soda Melisse)	0,5 l	3,80
Soda raspberry, lemon or elder (Soda Himbeer, Zitrone oder Holler)	0,5 l	3,80
Grape juice (Traubensaft)	0,25 l	4,-
Grape juice with soda	0,5 l	5,20
Apple juice or orange juice (Apfelsaft oder Orangensaft)	0,25 l	2,60
Apple juice or orange juice with soda	0,5 l	3,80
Soda / sparkling water	0,25 l	1,20

## Lemonade

Almdudler, Frucade, Cola, Cola Zero	0,35 l	3,90
Wiener Kracherl lemon (Zitrone) or raspberry (Himbeer)	0,35 l	3,90
Römerquelle water with or without gas	0,35 l	2,90
Currant nectar (Johannisbeere) or peach nectar (Pfirsich)	0,2 l	3,50

Thank you for your visit and hope to see you again soon at Häuserl am Stoa!