

Willkommen im
Gasthaus Häuserl am Stoa'n!

Wo die Uhr ganz langsam tickt.



Wöchentlich wechselnde Speisen finden Sie ausgeschrieben an unseren Tafeln!
Alle Speisen sind gerne auch zum Mitnehmen!

Suppen

Frittatensuppe

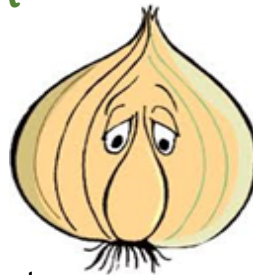
3,30 ACGLOP

Klare Knoblauchsuppe

3,30 ALOP

Leberschnittensuppe

3,30 ACLOP



Fragen Sie uns gerne nach unseren täglichen, saisonalen Suppen!

Fertige Speisen

Schweinsbraten mit Kraut und Knödel

10,50 ACGLOP

G'selchtes mit Kraut und Knödel

10,50 ACGLOP

Bauernschmaus mit Kraut und Knödel

11,50 ACGLOP

Linsen mit Spiegelei und Knödel

7,90 AC

Linsen mit Debreziner und Knödel

9,90 ACL

Fisch



Welssalat mit gebratenen Welsstreifen

auf Salat mit Apfelstücken 13,50 A

Zander gebacken

mit Salat 14,50 ACGMO

Zander natur

mit Petersilkartoffeln 14,50 A

Forelle „Müllerin“

mit Petersilkartoffeln 15,- A

Wild nach Saison

Wildbratwürstel

mit Sauerkraut und Rösti 10,- AMLO


Wildragout mit Serviettenknödel

und Preiselbeeren 14,50 ACGLM

Wildgulasch

mit Serviettenknödel 14,50 ACG


Schmankerln

Eiernockerl mit Salat		8,50 ACM
Käsenockerl mit Salat		9,50 ACGM
Gebackene Hühnerflügerl mit Salat		9,50 ACGMO
½ Backhendl ohne Haut mit Salat		11,50 ACGMO
Tirolerleber mit Apfel-, Speckscheiben, Reis und Salat		10,50 M
Zeller, Zucchini oder Champignons gebacken mit Sauce Tartar		9,50 ACGLMO

Schnitzel aller Art

Gebackenes Schweinsschnitzel mit Salat		10,- ACGMO
Gebackenes Putenschnitzel mit Reis und Salat		10,- ACGMO
Surschnitzel mit Salat		11,- ACGMO
Gefülltes Surschnitzel mit Zwiebel, Käse und Salat		12,50 ACGMO
Pariserschnitzel mit Salat		11,50 ACMO
Pariser Cordon bleu gefüllt mit Speck, Zwiebel, Käse und Salat		12,50 ACGM
Gefülltes Pfefferonischnitzel mit Pfefferonipesto, Speck, Zwiebel, Käse und Salat		12,50 ACGMO
Steirerschnitzel mit Kürbiskernpanier, Erdäpfelsalat und Kernöl		12,50 ACGM
Steirer Cordon bleu gef. mit Speck, Zwiebel, Käse und Erdäpfelsalat mit Kernöl		13,50 ACGM
Gef. Knoblauchschnitzel mit Speck, Zwiebel, Käse und mit Salat		12,50 ACGMO
Gebackene Schweinsleber mit Salat		10,- ACGMO
Knoblauchnatureschnitzel mit Spiegelei, Kartoffeln und Salat		11,- ACMO
Kernöl extra 0,70	Ketchup, Senf M, Mayonnaise C extra 0,50	

Käse

Brie gebacken mit Mayosalat und Preiselbeeren		9,50 ACGM
Gebackener Bergbaron gefüllt mit Schinken, dazu Mayosalat u. Preiselbeeren		10,- ACGM
Schafkäse gebacken mit Preiselbeeren und Sauce Tartar		10,- ACGM
Käseomelette mit Salat		8,50 CGM
Geb. Käsevariation mit Salatgarnitur, Preiselbeeren und Sauce Tartar		11,50 ACGM

Bitte beachten Sie unsere wöchentlich wechselnden Speisen auf den Tafeln!

Kinderkarte



Kinderwiener mit Salat	7,50 ACGMO
Kinderschweinsbraten mit Salat und Knödel	7,50 ACMO
Kinderfisch mit Salat	8,50 ACGMO
Grillwürstel mit Kartoffel und Salatgarnitur	4,50 LMOP

Beilagen extra

Bratkartoffeln, Reis	3,50
Mayonnaisesalat	4,- OMC
gemischter Salat	3,50 OM
Preiselbeeren	1,80
Ketchup, Mayonnaise C	0,50
Senf M 0,50 Kren	1,-

Kalte Gerichte und für Zwischendurch

Griechischer Schafkäs´salat mit Oliven	9,50 AG
Gemischte Käseplatte mit Brot und Butter	11,50 AG
Kaltes Geselchtes oder kalter Schweinsbraten mit Brot	9,50 AM
Essigwurst mit Brot	5,50 A
Salatplatte mit Ei	7,50 C
Aufschnitt mit Brot	10,- AM
Schmalzbrot mit Zwiebel	1,80 A
Käsebrod oder Speckbrod	2,60 AG/A
Belegtes Brod	3,60 ACG



Hausgemachte Mehlspeisen

Apfelspalten in Weinteig gebacken mit Zimtzucker	4,90 AC
Striezelkoch mit Röster	5,50 ACGH
Apfelnockerl mit Schokosauce und Schlagobers	3,90 ACGH
Marmelade Palatschinke 2 Stück	3,60 ACG
Verschiedene Palatschinken je 1 Stück:	
Eis, Nuss (ACGH), Topfen oder Mohn	3,60 ACG
Holunderrahm oder Böhmisches	3,- ACG
Schokoladenpalatschinke	2,50 ACG
Mohr im Hemd mit Schokosoß´ und Schlagobers	4,50 ACGH
Eisparfait	4,50 CG
Obstkuchen	3,- ACGH
Eiskakao	4,50 G
Heiße Liebe Becher	5,90 G
Eierlikörbecher	5,90 G
Eiskaffee	4,50 G



Aperitif

Campari Soda	0,1 l	3,50
Aperol g'spritzt	1/4	4,40
Aperol Prosecco	1/4	4,80 ○
Kaiserspritzer	1/4	3,90
Hugo	1/4	4,80 ○



Campari Orange	0,1 l	3,50
Winzersekt trocken	0,75 l	25,- ○
Piccolosekt	0,2 l	7,50 ○
Prosecco	0,1 l	3,30 ○
Prosecco Orange	0,1 l	3,50 ○

Alkoholfreie Getränke

Soda Melisse hausgemacht	0,5 l	3,20
Soda Himbeere, Zitrone oder Holunder	0,5 l	3,20
Traubensaft ○ oder Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	3,-
Traubensaft ○ oder Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,5 l	4,20
Apfelsaft oder Orangensaft	0,25 l	2,60
Apfelsaft oder Orangensaft gespritzt	0,5 l	3,80
Sodawasser	0,25 l	1,20

Limonaden

Almdudler, Frucade, Cola, Cola Zero	0,35 l	3,20
Wiener Kracherl Zitrone oder Himbeere	0,35 l	3,20
Römerquelle prickelnd oder still	0,35 l	2,70
Pago Johannisbeere oder Pfirsich	0,2 l	3,50

Derf's no a Schnapserl oder a hausgmachter Ansatz sein?

Marillenbrand, Birne	4cl	4,60	Salbei, Wipferl	4cl	4,60
Obstler, Haselnuss	4cl	4,60 H	Nuss H, Minze	4cl	4,60
Grappa, Rossbacher	4cl	4,60			
Eierlikör	4cl	4,60 C			
Rum	4cl	2,-			
Underberg		2,70			
Jägermeister Flascherl	2cl	2,50			



Bier

Zwettler Zwickel vom Fass

Pfiff	2,30 A
Seidl 0,3 l	3,50 A
Krüge(r)l 0,5 l	4,50 A



Pils oder Dunkles vom Fass

Pfiff	2,30 A
Seidl 0,3 l	3,20 A
Krüge(r)l 0,5 l	4,30 A

Saurer Radler

0,5 l 4,30 A

Radler aus der Flasche

4,10 A

Franziskaner Weizenbier aus der Flasche

4,30 A

Franziskaner Weizenbier ALKOHOLFREI aus der Flasche

4,10 A

Zwettler Luftikus ALKOHOLFREI aus der Flasche

4,10 A



© Bioweinhof Birgit Hoch

Wein



Welschriesling 13,5 Vol%, Ronald Malus, Dürnkrot, Weinviertel 1/8 3,- ○

© Weingut Ronald Malus

Gemischter Satz Muskateller 12,5 Vol. % Ronald Malus 1/8 3,- ○

Heuriger grüner Veltliner 12 Vol.% Bio Weinbauern HOCH NÖ 1/8 1,60 ○

Blauer Zweigelt 13 Vol.% Bio Weinhof HOCH aus Hollenburg NÖ 1/8 1,80 ○

Rosé 12 Vol.%, Weinbau Heuriger Fitzka, Senning NÖ 1/8 3,- ○

Bauernmost 6 Vol.% Leopold Eibel, Böheimkirchen NÖ 0,5 l 3,50 ○

Weißer Spritzer 1/4 2,20 ○

Sommerspritzer 0,5 l 3,40 ○

Pfirsichspritzer 1/4 2,90 ○

Sommer Rosé 0,5 l 4,80 ○

Kaffee und Heiße Getränke

Melange 3,20 G

Kleiner Brauner 2,30 G

Großer Brauner 3,60 G

Großmutterkaffee 3,90 G

Baileys OMA 4,50 G

Espresso macchiato 2,30 G



Heiße oder kalte Milch 1,50 G

Kakao mit Schlag 3,- G

Lumumba 4,50 G

Glühwein Rot/Weiß 4,- ○

Glühmost 4,- ○

Eiskaffee oder Eiskakao 4,50 G

TEE Schwarz, Früchte, Kamille, Hagebutte,
Grün, Blutorange, Salbei, Pfefferminze, Kräuter

2,20

Vielen herzlichen Dank für Ihren Besuch und bis zum nächsten Mal!