

Welcome
Gasthaus Häuserl am Stoa'n!

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

Weekly changing dishes are written on the blackboard.



www.amstoan.com

Soup

Soup with sliced pancakes (Frittatensuppe)

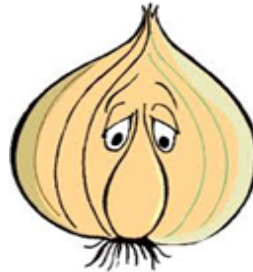
3,50 ACGLOP

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,- ACM

Flour dumplings with cheese, with mixed salad (Käsenockerl)

10,- ACGM

Baked celeriac, courgette and/or mushrooms with tartare sauce

10,- ACGLMO

(Zeller, Zucchini oder Champignons gebacken mit Sauce Tartar)

Sausage with Sauerkraut & hash browns (Wildbratwürstel mit Sauerkraut und Rösti)

12,50 AMLO



Delicacies

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

11,50 ACGLOP

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

11,50 ACGLOP

Both mixed (Bauernschmaus mit Kraut und Knödel)

12,50 ACGLOP

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

8,90 AC

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

10,90 ACL

Cheese



Baked Brie cheese, with mayonnaise salad
(Brie gebacken mit Mayosalat und Preiselbeeren)

12,50 ACGM

Baked Bergbaron cheese filled with ham
(Gebackener Bergbaron gefüllt mit Schinken, dazu Mayosalat u. Preiselbeeren)

12,50 ACGM

Baked sheep milk cheese with cranberries & tartar sauce
(Schafkäse gebacken mit Preiselbeeren und Sauce Tartar)

12,50 ACGM

Cheese variation garnished with salad & cranberry marmelade
(Geb. Käsevariation mit Salatgarnitur und Preiselbeeren)

12,50 ACGM

Fish



Mixed salad with fish stripes (Fischsalat)

13,50 A

Baked Zander with mixed salad (Zander geb. mit Salat)

14,50 ACGMO

Roasted Zander with potatoes with parsley (Zander natur mit Petersilkkartoffeln)

14,50 A

Trout meunière with potatoes with parsley (Forelle „Müllerin“ mit Petersilkkartoffeln)

15,- A

Kids menu

Baked pork escalope with mixed salad
(Kinderwiener mit Salat)

7,50 ACGMO

Pork roast with dumpling & mixed salad
(Kinderschweinsbraten mit Salat & Knödel)

7,50 ACGMO

Baked Fish with mixed salad (Kinderfisch mit Salat)

9,50 ACGMO

Grilled sausages with roasted potatoes & garnished with salad
(Grillwürstel mit Kartoffel und Salatgarnitur)

5,50 LMOP



Schnitzel of all kinds



Baked pork escalope with mixed salad (Gebackenes Schweinsschnitzel mit Salat)	13,50 ACGMO
Baked turkey escalope with mixed salad (Gebackenes Putenschnitzel mit Reis & Salat)	13,50 ACGMO
Sour/cured pork escalope with mixed salad (Surschnitzel mit Salat)	13,50 ACGMO
Filled sour/cured pork escalope with mixed salad (Gefülltes Surschnitzel mit Zwiebel und Käse, mit Salat)	14,50 ACGMO
Chilli pepper escalope filled with bacon, cheese & onions (Gefülltes Pfefferonischnitzel mit Pfefferonipesto, Speck, Zwiebel, Käse und mit Salat)	14,50 ACGMO
Baked Escalope with a coat of pumpkin seeds, potatoe salad & pumpkin seed oil (Steirerschnitzel mit Kürbiskernpanier, Erdäpfelsalat und Kernöl)	13,50 ACGM
Cordon bleu with a coat of pumpkin seeds, with potatoe salad & seed oil (Steirer Cordon bleu gefüllt mit Speck, Zwiebel, Käse, mit Erdäpfelsalat)	14,50 ACGM
Baked garlic escalope filled with bacon, onion, cheese and with salad (Gef. Knoblauchschnitzel mit Speck, Zwiebel, Käse mit Salat)	14,50 ACGMO
Baked pigs liver with mixed salad (Gebackene Schweinsleber mit Salat)	13,50 ACGMO
Garlic cutlet with egg sunny side up, roast potatoes & mixed salad (Knoblauchnatureschnitzel mit Spiegelei, Kartoffeln und Salat)	14,50 ACGMO
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 and Olives
(Griechischer Schafkäse´salat mit Oliven)

11,- 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,- 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,- 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	2,50 G		Hot chocolate	3,50 G
Double espresso	3,80 G		Lumumba	5,50 G
Double espresso with milk	3,90 G		Mulled wine red/white (Glühwein)	4,- O
Baileys OMA	4,90 G		Iced Coffee	5,50 G
Espresso macchiato	2,50 G		Iced Chocolate	5,50 G

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

2,70

Homemade dessert

Apple slices fried in winde dough with cinnamon sugar (Apfelspalten in Weinteig gebacken mit Zimtzucker)		5,50 AC
Sweet bread pudding made of apples and veka (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		3,80 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
Schocolate 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	4,60
mixed fruit (Obstler), hazelnut		
Mint (Pfefferminz)	4cl	4,60
Grappa, Rossbacher	4cl	4,60
Eggnog (Eierlikör)	4cl	4,60 C
Rum	4cl	2,-
Underberg		2,70
Jägermeister	2cl	2,50

homemade preparations

Sage (Salbei), Wipferl	4cl	4,60
	4cl	4,60 H
Nut (Nuss),		



Beer

Zwettler Zwickel cloudy beer on tap

Pfiff	2,50 A
Seidl 0,3 l	3,70 A
Krügerl 0,5 l	4,80 A



Pils or dark beer on tap

Pfiff	2,50 A
Seidl 0,3 l	3,50 A
Krügerl 0,5 l	4,70 A

Beer with soda (Saurer Radler)	0,5 l	4,50 A
Beer & lemon lemonade bottled (Radler)	0,5 l	4,50 A
Wheat beer (Weizenbier)	0,5 l	4,60 A
Franziskaner bottled wheat beer without alcohol (Weizen alkoholfrei)		4,60 A
Zwettler Luftikus nonalcoholic (Luftikus)		4,40 A



© Biowein Hof 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	1,80	○
Blauer Zweigelt 13 Vol.% Bio Weinhof HOCH aus Hollenburg NÖ	1/8	2,50	○
Rosé 12 Vol.%, Weinbau Heuriger Fitzka, Senning NÖ	1/8	3,50	○
Bauernmost 6 Vol.% Leopold Eibel, Böheimkirchen NÖ	0,5 l	3,80	○

White wine with soda 1/4	2,40	○	Sommerspritzer	0,5 l	3,60	○
Peach wine with soda 1/4	3,50	○	Summer Rosé	0,5 l	4,80	○

(Pfirsichspritzer)

Juices

Soda lemon balm homemade (Soda Melisse)	0,5 l	3,60
Soda raspberry, lemon or elder (Soda Himbeer, Zitrone oder Holler)	0,5 l	3,60
Grape juice (Traubensaft)	0,25 l	3,-
Grape juice with soda	0,5 l	4,20
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	3,70
Wiener Kracherl lemon (Zitrone) or raspberry (Himbeer)	0,35 l	3,70
Pömerquelle 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 Stoan!