

Öffnungszeiten

GASTHAUS – ab 01. März 2025

Montag bis Freitag 08:00 bis 22:00, Küche von 11:00 bis 21:00
Samstag 08:00 bis 16:00, Küche von 11:00 bis 15:00
Sonn- und Feiertag Ruhetag

Feiern, Veranstaltungen und Seminare auf Nachfrage

gerne auch außerhalb unserer Öffnungszeiten oder Ruhetage!
Ab 50 Personen.

KAFFEEHAUS zum Frühstück vom Buffet
von 8:00 bis 11:00, Sonn- und Feiertag Ruhetag

Produktinfo/Herkunft

Linsen-Hirse: Dementerhof Flechl Bad Fischau

Bio-Kartoffel: Dementerhof Flechl Bad Fischau, Eva Greiner, Brunn a.d. Schneeberbahn

Bio-Gemüse: Fam. Tomschitz, Bad Fischau

Eier: Fam. Sederl, Bad Fischau

Kernöl: Fam. Fuchs, Lanzenkirchen

Gebäck: Bio-Mühle Hofer über Haubis

Brot: Bäckerei Sederl, Bad Fischau

Obst nach Saison und Marmeladen-Chutney aus unserem eigenen Obstgarten, ungespritzt verarbeitet.

Wild komplett aus umliegenden Wäldern von unseren Partnerjägern rund um Bad Fischau-Brunn.

FROMMWALD



ESSEN • TRINKEN • WOHNEN



Vorspeisen

Saurer Tafelspitz

mit Zwiebel und Kürbiskernöl [G]

€ 9,90

Gebackener Käse

Emmentaler mit Preiselbeeren [A|C|G]

€ 9,90

Hausgemachte kräftige Rindsuppe

mit Frittaten [A|C|G]

€ 3,80

mit Leberknödel [A|C]

€ 4,80

mit Backerbsen [A]

€ 3,50

Knoblauchcremesuppe mit Croutons [A|G]

€ 5,50



Hauptspeisen vom Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Petersilkkartoffeln [A|C|G]

€ 13,50

Cordon bleu gebacken

dazu Pommes frites [A|C|G]

€ 15,50

Schweinefilet auf Pfeffersoße

mit Kroketten und Speckfisolen [A|C|G]

€ 15,50

Husarenkotelette € 16,50
Salami, Käse, Pfefferoni, Knoblauch, Buttergemüse
und Pommes frites [G]

Schweineleber gebacken € 14,50
dazu Salat vom Buffet [A|C|G]

Grillteller vom Huhn, Pute, Schwein, Würstel und Speck € 14,50
mit Grillgemüse und Pommes frites

vom Rind

Wiener Tafelspitz € 18,50
mit Semmelkren, Rösti und Suppengemüse [A|C|G|M]

Fiaker Gulasch mit Serviettenknödel, € 12,50
Spiegelei, Fächergurkerl und Würstelpalme [A|C|G]

vom Geflügel

Gebackenes Putenfilet € 14,50
mit Petersilerdäpfel [A|C|G]

Puten Cordon bleu € 15,90
mit Pommes frites [A|C|G]

Champignonschnitzel vom Huhn € 15,50
mit Butterreis [A|G]



vom Wild

(Saisonnell, fragen Sie unsere Kellner)

Rehschnitzel nach Wiener Art € 22,00
mit Petersilienkartoffel [A|C|G]

Hirschbraten mit Rotkraut, € 19,50
Serviettenknödel und Preiselbeerbirne [A|C|G]

Fisch

Gebackenes Schollenfilet € 15,50
mit kl. Salat vom Buffet [A|C|G]

Gegrilltes Seehechtfilet € 15,50
dazu Petersilerdäpfel und Kräuterbutter [A|G]

Vegetarisch

Eiernockerl € 11,50
mit kl. Satlatteller vom Buffet [A|C|G]

Cremige Käsespätzle € 14,50
mit Röstzwiebeln und kl. Satlat vom Buffet [A|C|G]

Geröstete Knödel mit Ei und kl. Satlat vom Buffet [A|C|G] € 11,50

Gebackene Champignons € 11,50
mit Sauce Tartare [A|C|G]

Röstgemüse (vegan) mit Petersilienkartoffeln € 12,50



Salate

Backhendsalat € 12,50
auf Erdäpfel-Blattsalat [A|C|G|M]

gegrillte Hühnerstreifen € 12,50
auf gemischtem Blattsalat

Chefsalat € 9,90
mit Käse, Schinken und Ei [C|G]

Salat vom Buffet
kleine Portion € 4,50
große Portion € 6,80



Klassische Beilagen

Pommes frites € 4,50

Serviettenknödel [A|C|G] € 4,50

Reis [G] € 3,80

Spätzle [A|C|G] € 3,80

Kroketten [A|C|G] € 4,80

Petersilerdäpfel/Fam. Flechl aus Bad Fischau-Brunn [G] € 4,50

Spiegelei [C] € 2,50

Preiselbeeren € 3,80

Soße Tartare [C|G] € 3,80

Devührte Klassiker für die Jüngsten

„Old Shatterhand“ € 7,50

Schweinsschnitzel gebacken dazu Pommes frites [A|C|G]

„Chicken frites“ € 7,80

mit Pommes frites [A|C|G]

„Winnetou“ € 6,80

Würstelpalme mit Pommes frites [A]

Für unsere Mehlspeis Tiger

Hausgemachter Apfelstrudel [A|G] € 4,80

Mohr im Hemd € 4,80

mit Schlagobers [A|C|G|M]

Hausgemachte Palatschinken

mit Marillenmarmelade [A|C|G]

1 Stück € 4,80

2 Stück € 5,80

Eismarillenknödel

vom Eissalon Tichy (Schlagobers +1 €) [G|M]

1 Stück € 4,80

2 Stück € 7,80

Fragen Sie gerne nach dem Dessert der Woche!

Unser Eisgreissler Eis ...

... wartet täglich auf Sie!

Auf Basis Selbstabholung von Eisstanitzel
oder Mitnahmeboxen im Gasthaus!



Wirtshausnacks

Würstel in Saft mit Gebäck [A]	€ 7,80
Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck [A]	€ 5,80
Pusztawürstel mit Senf, Kren u. Gebäck [A]	€ 6,80
Schinken-Käse-Toast [A G]	€ 5,50
Käse-Toast [A G]	€ 5,00
Schinken-Toast [A G]	€ 5,00



Getränke

Schankweine Weinviertel

	1 l	1/8 l
Grüner Veltliner	€ 18,00	€ 2,50
Zweigelt Qualitätswein	€ 18,00	€ 2,50
Wein gespritzt 0,25 l		€ 2,90

Biere

	Seidel 0,3 l	Krögerl 0,5 l
Stiegl hell vom Fass	€ 4,50	€ 5,00
Pilsner Urquell vom Fass	€ 5,00	€ 5,50
Hubertus Schnitt vom Fass	€ 5,00	€ 5,50
Stiegl Weisse (Flasche)		€ 5,50
Stiegl Freibier 0,0 Alkohol (Flasche)		€ 5,00
Hirschen Helles Hubertus Bräu (Flasche)		€ 5,00

Schnapswagen

Feine Brände aus Brunn aus der Schneebergbahn

Bitters

Jägermeister	€ 3,90
Rosbacher	€ 3,50
Fernet	€ 3,50

Aperitifs

Sekt oder Sekt Orange	€ 4,80
Campari Soda oder Campari Orange	€ 4,80
Aperol Spritz	€ 6,80
Hugo	€ 6,80

Schaumweine

Henkell Blanc de Blancs 0,75 l	€ 33,00
Henkell Blanc de Blancs 0,2 l	€ 6,90

Kaffee

Großer Brauner oder Schwarzer	€ 4,90
Verlängerter	€ 3,30
Häferlkaffee	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,90
Kleiner Brauner oder Schwarzer	€ 2,90
Melange	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,90
Franziskaner	€ 4,50

Tee Julius Meinl

Schwarztee	€ 3,50
Grüner Tee	€ 3,50
Kräutertee	€ 3,50
Früchtetee	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke in der Flasche

Coca Cola, Cola Zero, Almdudler 0,33 l	€ 3,90
Fruchtsaftlimonaden Frucade, 0,33 l	€ 3,90
Marillen-, Erdbeer- oder Mangonektar	€ 3,90
Almdudler oder Frucade je 1 l	€ 12,50
Regionale Fruchtsäfte 1 l	€ 14,50

Wasser

Mineral prickelnd, mild oder still 0,75 l	€ 4,80
Mineral prickelnd, mild oder still 0,33 l	€ 3,30
Sodawasser 0,25 l	€ 2,00
Gratis Handlinggebühr 0,25 l	€ 1,50
Leitungswasser gratis Handlinggebühr 1l	€ 3,00
Haussoda 0,5 l	€ 3,00
Haussoda 1 l	€ 5,50

Regionale BIO-Säfte 0,25 l

Apfel/Karotte	€ 3,80
Bio-Apfelsaft	€ 3,80
Flechls Bio-Traubensaft von Brunn a.d. Schneebergbahn	€ 3,80

Zusätzlich zu den À-la-carte-Speisen gibt es täglich **Mittagsmenüs** zur Auswahl!

Für jede Änderung der Beilage werden € 3,00 verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Bilder der Speisekarten reine Symbolfotos sind°!



Wiener Neustädter Straße 20
2721 Bad Fischau-Brunn

Tel.: +43 (0) 2639 2209

Fax: +43 (0) 2639 2209 23

Office: hubertushof@fromwald.com

www.fromwald.com