

Öffnungszeiten

GASTHAUS – ab 01. Juli 2024

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
Sonntags geschlossen

Feiern, Veranstaltungen und Seminare auf Vorbestellung
auch außerhalb unserer Öffnungszeiten, ab 50 Personen

KAFFEEHAUS zum Frühstück vom Buffet
von 8:00 bis 11:00, Feiertag bei Bedarf

Produktinfo/Herkunft

Linsen-Hirse: Dementerhof Flechl Bad Fischau

Bio-Kartoffel: Lilienhof Martin

Preinleder: Lanzenkirchen

Eva Greiner, Bad Fischau

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.

FROMWALD



ESSEN • TRINKEN • WOHNEN



Vorspeisen

Rindercarpaccio

vom Waidmannsfelder Weiderind mit Trüffelöl dazu € 13,80
Blattsalatbouquet und Parmesanflocken [G]

Hausgemachte kräftige Rindsuppe

mit Frittaten [A|C|G] € 3,80
mit Leberknödel [A|C] € 4,80
mit Backerbsen [A] € 3,50
mit Grießnockerl [C|G] € 4,80

Fromwald's Hochzeitssuppe

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl, Leberknödel und € 6,60
Frittaten [A|C|G]



Hauptspeisen vom Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Petersilkkartoffeln [A|C|G] € 13,50

Cordon bleu gebacken

dazu Pommes frites [A|C|G] € 15,50

Cordon natur vom Grill € 14,50
mit Buttergemüse und Braterdäpfel [G]

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

Donnerstag, Freitag und Samstag

Frische Schweineleber gebacken € 13,50
dazu Salat vom Buffet [A|C|G]

vom Rind



Rindsgulasch € 11,50
dazu gebratene Serviettenknödel [A|C|G]

Zwiebelrostbraten € 18,50
mit Braterdäpfel [A|M]

vom Geflügel

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

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

vom Wild

Wilderer-Teller

€ 17,50

mit Schwammerl der Saison, gebratene Serviettenknödel und Preiselbeerbirne [A|C|G]



Fisch

Gebackenes Seehechtfilet

€ 16,50

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. Satlatteller vom Buffet [A|C|G]

Geröstete Knödel

€ 11,50

mit Ei und kl. Satlatteller vom Buffet [A|C|G]

Röstgemüse (vegan)

€ 12,50

mit Petersilienkartoffeln



Salate

Backhendlsalat

auf Erdäpfel-Blattsalat [A|C|G|M]

€ 12,50

gegrillte Hühnerstreifen

auf gemischtem Blattsalat

€ 12,50

Chefsalat

mit Käse, Schinken und Ei [C|G]

€ 9,90

Salat vom Buffet

kleine Portion

große Portion

€ 4,50

€ 6,80



Klassische Beilagen

Pommes frites

€ 4,50

Reis

€ 3,80

Spätzle

€ 3,80

Kroketten

€ 4,80

Petersilerdäpfel/Biohof Preineder

€ 4,50

Spiegelei

€ 2,50

Preiselbeeren

€ 3,80

Soße Tartare

€ 3,80

Beilagen Änderung Aufzahlung

€ 3,00

Beste bewährte 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!



Wirtshaussnacks

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

	Pfiff 0,2 l	Seidel 0,3 l	Krügerl 0,5 l
Helles	€ 4,00	€ 4,50	€ 5,00
Budweiser Budwar	€ 4,10	€ 4,60	€ 5,20
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 1 l	€ 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 wird € 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