

Speisekarte, 19. Oktober 2025

35 Jahre Gasthaus Rath-Smetana (seit 1990)

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Aperitifempfehlung:

Lillet Wild Berry € 5,50 (LILLET Blanc, Schweppes Berry); Apfel-Cider 0,33 l
Fl. € 4,40⁰⁾ ; Aperol Sprizz mit Sekt, Aperol, Soda & Orange € 5,50⁰⁾

Bierempfehlung:

Alkoholisch: Schremser Keller Pils vom Fass, Erdinger Weißbier, € 4,80
Schremser Dunkles Bier in der Flasche € 5,20^{A)}, Gösser Radler 0,3 l € 3,60 oder 0,5 l 4,80 oder Zwettler Radler 0,5 l € 4,80^{A)}

Ohne Alkohol: Schlossgold, Gösser AF, Franziskaner Alkoholfreies Weissbier oder Erdinger Alkoholfreies WB0,5 l Flasche je 4,80^{A)}

Alkoholfrei: Traubensaft Rot (St. Laurent) oder Apfelsaft Naturtrüb Jona Gold v. Stift Klosterneuburg ¼ l € 4,00 Mezzo Mix, 0,33 l; Fuzetea Zitrone Lemongrass 0,25 l, KELI Zitronenkracherl oder Himbeerkracherl, Frucade 0,33 l, Pago Marille oder Johannisbeere....

Hausgemachte alkoholfreie Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosenblütensirup, Zitrone, Soda € 4,60

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Salbeisirup, frischer Salbei, Zitrone, Soda € 4,60

Hausgemachte Rosmarin-Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, frischen Rosmarin und Zitrone € 4,60

Vorspeisen/Kalte Speisen:

Carpaccio v. Rind mit Pflücksalat, gehobelten Grana, Olivenöl € 11,90^{G,0)}

Mandl*s Ziegenkäsebällchen mit Kürbiskernen auf buntem

Blattsalat € 9,90^{G,H,0)}

Matjesfilet „bonne femme“ mit Apfelrahm und rotem Zwiebel € 10,90^{D,G,0)}

Suppen:

Rindssuppe mit Frittaten, Fleischstrudel, Leberknödel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Kohlrabicremesuppe € 4,80^{L)}

Weißer Sturm oder roter Sturm vom ¼ l € 4,40⁰⁾
Schilchersturm ¼ l € 5,20

Schweinsbraten v. Schopf m. Schwarte mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 16,90^{L,0)}

Frisches Seelachsfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,D,G,0)}

Frische Rehschnitzlerl gebacken mit Preiselbeeren & Salat v. Buffet € 19,90^{A,C,G,0)}

Rehfaschiertes mit Wacholderrahmsauce & Petersilerdäpfel € 16,90^{A,C,G,L,0)}

Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren € 20,90^{A,C,G,L,0)}

Rehmedaillons auf Wacholderrahmsauce mit hausgemachten Maroniknödel und Preiselbeeren € 28,90^{A,C,G,H,L,0)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 15,50^{A,C,G,0)}

Cordon Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 15,50^{A,C,G,0)}

Wr. Schnitzlerl v. Kalb mit Salat v. Buffet € 23,50^{A,C,G,0)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 18,50^{A,C,G,0)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 17,90^{A,C,G,0)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 15,50^{A,C,G,0)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat vom Buffet € 16,50^{A,C,G,0)}

Gebackene Champignons mit Sc. Tatare € 12,90^{A,C,G,M,0)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 12,90^{A,C,G,0)}

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs & Schnittlauchsauce € 16,90^{D,G)}

Beilagen: Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder Petersilerdäpfel^{G)} € 4,40, Reis € 3,50 kleiner Salatteller⁰⁾ € 4,80 gr. Salatteller € 8,50⁰⁾ Sauce Tatare^{0,M)} / Preiselbeeren⁰⁾ € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 8,50^{A,C,G)}

Knödel mit Bratensaft (Semmelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Grillwürstchen (Frankfurter) mit Pommes und Ketchup € 7,00^{A)}

Bunter Becher (Schoko und Erdbeereis mit Schlag & Smarties) € 4,50^{C,G,H)}

Schoko-Palatschinke 1 Stk. mit Schlag € 2,60^{A,C,G,H)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.
Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergeneverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Für Süßes ist man nie zu satt ☺

Apfelkuchen-Mürbteig € 4,50^{A,C,G}

Kardinalschnitte € 4,80^{A,C,G}

Creemeschnitte € 4,80^{A,C,G}

Maronipürree „im herbstlichen Gewand“ mit Rotweinweichseln und Schlag € 8,00^{G,O}

Hausgemachter Germknödel mit Butter und Mohn-Zucker € 6,90^{A,C,G}

Hausgemachter Germknödel mit Vanillesauce € 7,90^{A,C,G}

Topfenpalatschinken 2 Stück € 7,00 oder 1 Stück € 3,50^{A,C,G}

Marmeladepalatschinken mit Marillenmarmelade ^{A,C,G} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00 ^{A,C,G,H}

Heiße Liebe (Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag) € 7,50^{A,C,G}

Eierlikör-Becher (Vanilleeis, Eierlikör, Schlagobers) € 6,50^{A,C,G}

Eisschokolade (Vanilleeis, kalter Kakao, Schlagobers) € 6,00^{A,C,G,H}

Eiskaffee (Vanilleeis, doppelter Espresso, Schlagobers) € 6,50^{A,C,G}

Coupe Dänemark (Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers) € 6,50^{A,C,G,H}

Eispalatschinke (mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlag) per Stück € 4,00^{A,C,G,H}

1 Kugel Vanilleeis^{C,G} oder Erdbeereis^{C,G} oder Stracciatella^{C,G,H} oder

Schokoeis, Walnusseis € 1,50^{C,G,H}

1 Kugel Zitronensorbet € 2,20

Port. Schlag € 1,50^G

Port. Schokosauce € 1,00^H Port. Eiswaffeln € 1,50^A

Tichy's Original Eisknödel per Stück € 4,80 – Sorten:

* Himbeer-Mohn-Eisknödel^{C,G}

* Schneeball (Maracuja, Baiser)^{C,G}

Ganszeit: Ab Samstag 25. Oktober bis Samstag 22. November 2025
Am Allerheiligen Wochenende 31.10.-02.11. bleibt unser Gasthaus geschlossen.

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2022 € 4,80

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umatham, 2022,
Neusiedlersee € 4,80

1/8 Blaufränkisch Classic vom Weingut Iby aus dem
Burgenland, 2022 € 4,80

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2024 vom Weingut
Skoff, 2021 € 4,00

1/8 Wiener Gemischter Satz vom Mayer am Pfarrplatz, 2024, € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2023, Senftenberg € 4,20

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2024 € 4,40

1/8 Gelber Muskateller v. Weingut Mantler, 2023 € 4,20

1/8 Roter Veltliner v. Weingut Mantler, 2024 € 4,20

1/8 Cuvee „Young Sound“ vom Weingut Mantler, 2023 (Müller
Thurgau & Roter Veltliner) € 4,20

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nuss Schnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Warmer Apfel oder warme Zwetschke (Apfellok mit Blütenhonig oder
Zwetschenlikör, 4 cl, Schlagobers, Zimt) 5,50^G

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an

Für Fragen zur Allergeneverordnung sprechen Sie uns bitte an.