

Herzlich Willkommen bei den Schüller´s in Hainfeld!



*Zum Schüller
andgasthof*

ein Familienbetrieb mit



Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre und
gönnen Sie sich ein paar genussvolle Momente.

Neben unserer hervorragenden Küche oder einem guten Gläschen

Wein sind Sie in unseren Micro-Hotels

ein gern gesehener Gast.

Für unsere Kleinen gibt es im Garten einen Spielplatz und ein

Wickeltisch ist ebenfalls vorhanden.

... Planen Sie ein Familienfest?

Dann haben wir das richtige Ambiente für Sie!

Festsaal mit Wintergarten für große oder kleine Feiern.



Schön, dass Sie bei uns sind.

Familie Schüller und Team



➤ *Rindfleisch aus Österreich:*
Kröswang, Böhmeinkirchen

➤ *Schweinefleisch:*
*Gourmet Fein, Michaelnbach
nähe Eferding*

➤ *Milch und Milchprodukte:*
NÖM

➤ *Bio-Eis:*
Bio Hansinger, Kilb

➤ *Huhn aus Österreich*

➤ *Maishuhn:*
Hermine Wech St.Andrä/Lavanttal

➤ *Fisch:*
Thorhof Hohenberg

➤ *Erdäpfel und Zwiebel:*
*Franz Weiländer, St. Georgen am
Steinfeld*

➤ *Wurzelgemüse und Gemüse:*
aus heimischer Landwirtschaft

➤ *Elsbeeren:*
Hinterleitner Hainfeld

➤ *Div. Bauernschnäpse :*
Fam. Zeller

➤ *Wild:*
von den regionalen Jägern

➤ *Apfel, Karotten, Holundersaft:*

➤ *Landdrink, Furth/Tr. Eier aus
Freilandhaltung:*
Franz Feichtinger, Hainfeld



Allergen-Legende

N= Sesam-O=Sulfite-P= Lupine-R= Weichtiere-H= Schalenfrüchte-L= Sellerie
A= Gluten-B= Krebstiere-C=Ei-D= Fisch-E= Erdnuss-F= Soja-G= Milch-M= Senf

Vorspeisen

Gebackener Schafskäse A,C,G im Speckmantel

auf gemischtem Salat M,L,O

Klein 7,80 / Groß 11,50

Gegrillte Hühnerbruststreifen auf knackigem Blattsalat O,M

mit Sauerrahm-Kräuter Dip G

Klein 7,80 / Groß 11,50

Hausgemachtes Rindercarpaccio mit Parmesan G und

Knoblauchstangerl A 15,-

Suppen

Grießnockerl A,C,G in kräftiger Rindsuppe 5,10

Leberknödel A,C,G in kräftiger Rindsuppe L 5,30

Frittaten A,C,G in kräftiger Rindsuppe L 4,80

Knoblauchcremesuppe F,G,L mit Croûtons A 5,50

Französische Zwiebelsuppe L,O,A,G,F 5,90

Vegane Tomatensuppe L  5,60

Deftiges

Schweinsbraten L mit Knödel A,C,G 12,50

Kalbsbraten L mit Reis 14,70

Hausgulasch A,O,L vom österreichischen Rind

mit Fächergurkerl, Spiegelei C, Würstel F und Knödel A,C,G 15,10

Montag bis Freitag - 2 Menüs zur Auswahl von 11:15 bis ca.13:30

Menüsuppe + Menügericht mit Fleisch 10,80

Menüsuppe + Vegetarisches Menügericht 9,30

Die Portionen zu groß? Kein Problem:

Alufolie gratis Bio-Papiergeschirr klein/groß 0,50/0,70

oder in eigenes Geschirr selbst umfüllen

Solange der
Vorrat
reicht

Beim Menü keine
Umbestellungen
möglich!

Wir bitten um Verständnis, dass eine Umbestellung durch den Mehraufwand mit + € 0,70

Räuberteller/Besteck + € 0,70

Anrichten auf 2 Teller + € 1,20 verrechnet wird!

Für Mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir ein Gabergeld von € 1,50 pro Person



A panierte Gschicht



Vom Schwein

Wiener Schnitzel A, C, G 12,10

Cordon bleu A, C, G, F 13,30




Leber A, C, G mit
Sauce Tartare M, C 10,90

Vom Geflügel

Hühnerschnitzel A, C, G 13,10

Hühner-Cordon bleu A, C, G, F 14,80

Halbes Maisbackhuhn A, C, G
(Nur Freitag/Samstag/Sonntag)

 WECH ausgelöst mit Haut 14,50

Vom Kalb

Original Wienerschnitzel A, C, G
23,40

Vom Fisch

Schollenfilet D, A, C, G mit Sauce
Tartare C, M 14,10

Passende Beilagen dazu

Kleiner gemischter Salat 3,90

Großer gemischter Salat 6,50

Blattsalat klein 3,90

Blattsalat groß 5,90

Erdäpfelsalat 4,30

Gurkensalat 5,00

Erdäpfel - Gurkensalat 4,30

Krautsalat 3,60

Mayonnaisesalat 4,30

Petersilienerdäpfel 3,50

Kleine Pommes frites 3,90

Große Pommes frites 5,90

Hausgemachtes Buttergemüse 4,80

Reis 3,10

Semmelknödel 3,30

Preiselbeeren 0,90

Ketchup, Mayonnaise und

Sauce Tartare 0,60

Wir bitten um Verständnis, dass eine Umbestellung durch den Mehraufwand mit + € 0,70

Räuberteller/Besteck + € 0,70

Anrichten auf 2 Teller + € 1,20 verrechnet wird!

Für Mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir ein Gabergeld von € 1,50 pro Person

Klassisch

Zwiebelrostbraten ^{L,A} vom **SALON** **beef** kurz gebraten
mit Speckfisolen, Braterdäpfel und Senfgurken ^M 23,40



Feinschmecker - Grillteller von Schwein, Rind und Hühnerfilet
dazu Pommes frites, Buttergemüse ^{F,G}, Kräuterbutter ^{G,M}
und Cocktailsauce ^{L,C} 17,80

Spinatknödel ^{A,C,G} hausgemacht mit brauner Butter ^G
Cocktailtomaten und Parmesan ^G 10,80



Fisch

Thorhof Regenbogenforellenfilet ^D frisch gegrillt
auf Gemüsegröstl dazu Kräuterbutter ^{G,M} 22,90



Vegetarisch

Geröstete Knödel mit Ei ^{A,C,G} 10,80
Herzhaftes Gemüsegröstl mit Ei ^c 11,20

Vegan



Schüller´s Curry Bowl
Frisches Gemüse in pikanter Curry-Cocos-Sauce ^{H,E}
mit Jasmin Reis 14,00

... oder mit Gegrillten Hühnerstreifen +3,60

... oder mit 2 Stk. Riesen Garnelen ^B +5,80

... oder mit Rinderfiletstreifen +5,50

Wir bitten um Verständnis, dass eine Umbestellung durch den Mehraufwand mit + € 0,70
Räuberteller/Besteck + € 0,70 Anrichten auf 2 Teller + € 1,20 verrechnet wird!
Für Mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir ein Gaberlgeld von € 1,50 pro Person



Dessert



Bio HANSINGER EIS



Vanille _{c, g}, Schokolade _{g, c}, Stracciatella _{g, c} (mit Zotter Schokolade),
Joghurt-Dirndl _g, Joghurt-Heidelbeere _g,
Marille, Erdbeer, Zitrone



Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!
(April-Oktober)

Unsere hausgemachten Mehlspeisen

Topfenstrudel _{A, C, G} mit Vanillesauce _G 7,50

Warmer Schokoladenkuchen _{A, C, G, H, F} mit Erdbeereis
Schokoladensauce _{H, F} und Schlagobers _G 7,10

Warmer Schokoladenkuchen _{A, C, G, H, F} mit Schlagobers _G 5,50

Eispalatschinken _{A, C, G} 2 Stück
mit Schlagobers _G und Schokoladensauce _{H, F} 7,50

Palatschinken _{A, C, G} 2 Stück
mit Marillenmarmelade 4,30

Schüller`s Eierlikör-Schokotorte _{A, C, G} 4,00

Weitere Torten, Mehlspeisen und Schnitten befinden

sich in unserer Vitrine

Wir bitten um Verständnis, dass eine Umbestellung durch den Mehraufwand mit + € 0,70
Räuberteller/Besteck + € 0,70 Anrichten auf 2 Teller + € 1,20 verrechnet wird!
Für Mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir ein Gabergeld von € 1,50 pro Person