Wirtshaus kultur
NIEDERÖSTERREICH

Gasthaus zum goldenen Kreuz



Seit 1896 im Familienbesitz entwickelte sich das Gasthaus Bauer durch seine günstige Lage von einem Dorfwirtshaus zu einer Raststätte für Fuhrwerker, in dem Mensch und Tier verpflegt wurden.
Während der Kriegswirren blieb das Haus, trotz starken Bombardements des nah gelegenen Fliegerhorstes Fels verschont. Danach nahmen die Besatzer die großen Räumlichkeiten des Hauses in Besitz und blieben bis 1946.

Meine Großeltern führten den Betrieb als kleines Dorfgasthaus bis 1952. Da mein Großvater sich auf den Weinbau spezialisierte wurde das Gasthaus an das Ehepaar Stöhr verpachtet. Sie machten daraus ein Bus- und Ausflugsgasthaus, welches bald weithin bekannt war.



Seit dem Jahr 1972 waren meine Eltern Theresia und Josef Bauer die Wirtsleute und sie vergrößerten es stetig. Es wurden alle Räume saniert, der Saalbau wurde 1980 vollendet und so wuchs es zur heutigen Größe.

Im Jahr 1994 war es für mich an der Zeit, dieses Gasthaus zu führen. Über 100 Jahre und die vierte Generation in der Familie Bauer sind eine große Verantwortung, wobei mir meine Frau Isabella seit 1995 tatkräftig zur Seite steht.



Wir möchten Sie weiterhin mit Freude und Qualität bewirten und so hoffen wir,
dass Sie uns auch weiterhin als Gast besuchen werden.

Isabella und Gerhard Bauer










Wirtshaus kultur
NIEDERÖSTERREICH













Gasthaus zum goldenen Kreuz

Vorspeisen, Salatiges:

Sie können alle Salate als Vorspeise „/“oder Hauptspeise bestellen!

Bunter Blattsalatteller

mit gebratenem Hühnerfilet und Joghurtdressing 9,90/ 12,20

mit gebackenem Schafkäse, Oliven und Olivenöldressing ACGLMO 9,90/ 12,20

mit Garnelen in Erdäpfelkruste, Marillendressing und Chilidip BCLMO 10,50/ 12,70

Aus dem Suppentopf:

Klare Rindssuppe L mit hausgemachten Leberknödel ACF, Vollkornfrittaten ACG (die schmecken genauso gut wie normale, sind aber viel gesünder), Backerbsen ACG 5,30

Feuersbrunner Erdäpfelrahmsuppe mit Speck und Zwiebel FGL 6,30

Vom Tullnerfelder Schwein:

Klassischer Schweinsbraten vom Schopf
mit Waldviertlerknödel und gemischtem Salat CGMO 15,20

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat ACFGMO 14,20

Cordon Bleu mit Beinschinken und Gouda gefüllt,
mit Pommes Frites und gemischtem Salat ACFGMO 16,80

Medaillons vom Schweinsfilet natur gebraten in feiner Champignon-Oberssoße mit Erdäpfelkroketten und Gartengemüse ACG 19,30

Gegrilltes Schweinskotelette
mit Pommes Frites, Gemüse und Kräuterbutter G 14,90

Schweizer Kotelette mit Speck und Käse gegrillt,
mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat CGMO 18,20

Hausspieß Schweinslungenbraten mit Speck und Zwiebel am Spieß gegrillt,
mit Pommes Frites, Gemüse und Kräuterbutter GM 19,30

Cevapcici mit Pommes Frites und Salatgarnierung MO 11,50

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

Rind, Schwein, Eier, Erdäpfel, Waldviertler Karpfen, Milchprodukte, Wildpret und Hühner beziehen wir ausschließlich aus der Genuss-Region Österreich. Näheres erfahren sie auf dem Infoblatt am Ende dieser Speisekarte.

Gasthaus zum goldenen Kreuz

Wirtshaus kultur

Vom Donauland – Rind:

Beiried mit Knoblauch gebacken,
mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat ACFGLMO 20,40

Altwiener **Zwiebelrostbraten** im eigenen Safterl,
mit Braterdäpfel und gemischtem Salat AFGLMO 20,40

Pfeffersteak Filetsteak in würziger Pfeffer-Oberssoße
mit Erdäpfelrösti und Gemüse AGLMO 32,40

Frisches österreichisches Huhn:

Hühnerfilets im Bierteig gebacken mit Reis und gemischtem Salat ACGLMO 15,70

Gebackenes, **ausgelöstes Hendlhaxerl**
mit Reis und gemischtem Salat ACFGLMO 16,30

Aus dem Wasser:

Waldviertler **Karpfenfilet** in Kürbiskernpanier gebacken,
mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat ACDFGLMO 20,40

Zanderfilet natur mit Knoblauch gebraten, (Aquakultur, Holland)
auf rahmigen Bandnudeln und grünem Salat ACDFGLMO 19,20

Gebackenes **Atlantik - Seehechtfilet** (Wildfang Südatlantik)
mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat ACDFGLMO 17,70

Vegetarisches:

Gebackener **Emmentaler** mit Petersilerdäpfel,
Soße Tartare und gemischtem Salat ACFGLMO 15,50

Pikante, hausgemachte **Gemüselaibchen** gebacken,
mit Joghurtsoße, Petersilienerdäpfel und grünem Salat ACGLMO 14,90

Sie haben weniger Hunger – kein Problem wir bereiten
nach Möglichkeit kleine Portionen mit ca. 2,00 € Abschlag zu!

Für unsere jungen Gäste:

Kinderschnitzel mit Pommes Frites ACFG 9,90

1 Stück **Grillwürstel** mit Pommes Frites keine Allergene 8,10

Gegrilltes Hühnerfilet auf rahmigen Bandnudeln ACFGL 10,90

Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern!





Feine Desserts

SCHOKOLADENTORTE mit Schlag ACFGH 4,60

BISKOTTENTORTE mit Schlag ACEFGH 4,60

APFELSTRUDEL ohne Schlag ACHO 4,30

FRISCHER FRUCHTSALAT keine Allergene 6,90

PORT.MARMELADEPALATSCHINKEN
(2 Stück) Wir bereiten alle Palatschinken mit Vollkornmehl zu ! Voller Geschmack ohne Reue ! ACG 5,80

FEUERSBRUNNER PALATSCHINKE
(1 Stück) mit Nüssen, Marmelade, Schokosoße, Eierlikör und Schlag 2ACFGH 7,10

EISPALATSCHINKE (1 Stück) mit Vanilleeis, Schokosoße, Eierlikör und Schlag 2ACFGH 7,10

HAUSGEMACHTER MOHR IM HEMD
mit Vanilleeis und Schlagobers ACFGH 7,80

DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSÉ
mit Fruchtsoße, weißem Nougateis, Früchten und Schlag ACFGH 7,80

Fragen Sie bitte das Service nach dem Kuchenangebot und Tagesangeboten!

Für die Verdauung:

	2 cl	4 cl
HIMBEERGEIST	2,90	5,40
MARILLENBRAND	2,90	5,40
WILLIAMSBIRNE	2,90	5,40
NUSSANSATZ	3,20	6,00

ALLERGENE:

In unseren Eisbechern sind folgende Allergene enthalten:
Getreide(A), Eier(C), Erdnüsse(E), Soja(F), Milch(G), Schalenfrüchte(H) und Sulfite(O), Alkohol(2)
Wenn sie nur die Hohlhippe wegnehmen, verzichten sie schon auf ACEF.
Teilen sie uns einfach mit, auf was sie verzichten müssen!

Gasthaus zum goldenen Kreuz

























Bei der NÖ Wirtshauskultur sind wir Gründungsmitglied seit 1994! Typische Wirtshausatmosphäre, eine Stehschank, Schnapserrunde, ein Gulasch auch am Vormittag werden gepflegt und gehören einfach dazu.

2009 wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet, wir ver-pflichten uns damit zum garantierten Einkauf regionaler Lebensmittel, die unten angeführt sind. Wir unterziehen uns damit auch einer betriebs-fremden Qualitätskontrolle durch die Agrarmarkt Austria, die ihnen Garantie geben soll.

Wir sind bestrebt, regionale Lebensmittel aus der Umgebung - so es die Jahreszeit erlaubt, Exportwaren die oft tausende von Kilometern zurückgelegt haben, vorzuziehen. Im Winter ist dieses Ziel natürlich nur sehr schwer erfüllbar, da man nicht 4 Monate lang Kraut und Erdäpfel anbieten kann.

Ganzjährig beziehen wir:

Eier aus Bodenhaltung – Eierhof Kreimel, Gerersdorf
Tullnerfelder Erdäpfel - Fam. Reibenwein, Eggendorf/Wagram
Waldviertler Karpfenfilets – Teichwirtschaft Thomas Kainz, Waidhofen/Thaya
Wagramer Forelle und Lachsforelle – Fa. Hengl, Eggendorf/Wagram
Milch und Milchprodukte aus heimischer Landwirtschaft – NÖM u. Hiegesberger
Schwein, Rind aus nächster Umgebung – Fleischhauerei Kolobratnik/Kirchberg
Tullnerfelder Schwein, Donauland Rind, Donauland Lamm und Steirische Hühner - Höllerschmid/Etsdorf und Fa. Kastner/Krems
7-Eier-Nudeln von Familie Zimmermann – Waltersschlag bei Weithra
Kürbiskernöl – Weinbau Schäffer, Feuersbrunn

Saisonal beziehen wir:

Tullnerfelder Spargel - Malafa/Hausleithen
Wildbret - direkt von Feuersbrunner Jagdgesellschaft und von der Fleischereien Kolobratnik und Höllerschmid

Eigentlich ist es unmöglich jeden Lieferanten hier anzuführen, wir arbeiten mit einigen Großhändlern zusammen, denen wir vertrauen. Wir verwenden nur reines Sonnenblumen- und Olivenöl, genauso frittieren in reinem Sonnenblumenöl ohne jegliches Palmfett!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier von Geflügel, D: Fisch
E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch von Säugetieren, H: Schalenfrüchte
L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schefeldioxid und Sulfite
P: Lupinen, R: Weichtiere
Wir bitten sie trotzdem, wir die Allergene bei den Speisen anführen, jede Art von Unverträglichkeit oder Allergie dem Servicepersonal mitzuteilen!

Isabella und Gerhard Bauer