

Herzlich Willkommen

Es ist uns eine Ehre, Sie heute als unseren Gast im

FRANZ JOSEPH Wirtshaus

begrüßen zu dürfen!



Im Jahre 1908 wurde zu Ehren des 60. Thronjubiläums von Franz Joseph I. am damaligen Anger eine Büste des Kaisers errichtet, die inmitten zweier junger Lindenbäume auf den nunmehr als "Kaiserplatz" bezeichneten Ortsmittelpunkt blickt. Naheliegender, dass sich der idyllische Platz neben dem leise rauschenden Ortsbach namensgebend für das neue Wirtshaus in Obermarkersdorf zeichnet.

Suchen Sie sich ein schönes Platzerl, machen Sie es sich gemütlich und lassen Sie sich von unserer abwechslungsreichen und liebevoll komponierten Wirtshauskulinarik verwöhnen!

Speisekarte

Genussmomente

Weinviertel Aperitivo

Oliven | Käse | Schinkenspeck | Ciabatta | Olivenöl

7,90

Käsevariation

Butter | Hausgemachtes Pfirsich-Chutney | Brotocnik's Brot

9,90

Kaisermenü

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten oder Leberknödel

Gekochtes Rindfleisch

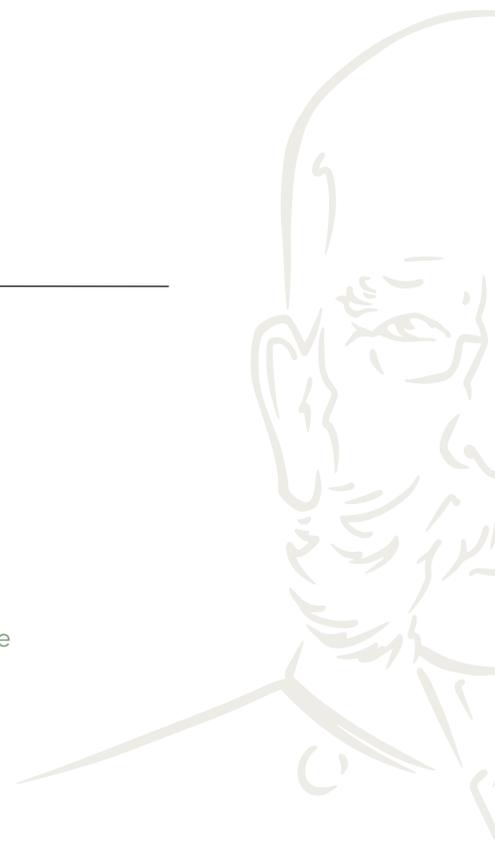
Rösterdäpfel | Karottencreme | Apfelkren | Schnittlauchsauce

Altwiener Apfelstrudel | Schlagobers

€ 19,90

DER GESCHMACK DES KAISERS

Franz Joseph I. galt als kulinarisch eher anspruchslos. Sein Geschmack in punkto Essen war nicht besonders raffiniert, sondern bodenständig. Des Kaisers Vorliebe für gekochtes Rindfleisch und klassische Mehlspeisen ist allseits bekannt und spiegelt darüber hinaus die klassische österreichische Hausmannskost wieder.



Vorspeisen

Das FRANZ JOSEPH Gedeck Brotocnik's Brotkörperl Apfel-Walnuss-Butter Erdäpfelkas	2,50 p.P.
Beef Tartar vom heimischen Bio-Rind Winzerkaviar Wachtelei Weinviertler Ciabatta	13,90
Rote Rüben Carpaccio (auf Wunsch vegan) Karamellierte Nüsse Ziegenkäse	10,90
Gebackene Blunzradln Krenmajo Pflücksalat	9,50
Vegane Sellerie-Apfel-Suppe Sauerteig-Croûtons	5,50
Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50

Für zwischendurch

Weinviertler Backhendlsalat Erdäpfel-Vogelersalat	13,50
Sacherwürstel Kaisersemmel	6,90

Hauptsache

Wiener Schnitzel vom Weinviertler Kirchbergschwein Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	13,90
Gekochtes Rindfleisch Rösterdäpfel Karottencreme Apfelkren Schnittlauchsauce	17,20
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust Pastinake Rotweibirne Powidl Jus	24,90
Gefüllte Maishendlbrust Speck Zwetschke Parmesanrisotto Kräuterseitling	15,90
Gebratenes Zanderfilet Cremige Belugalinsen Schmorparadeiser	18,50
Hausgemachte Ravioli Maroni Birne Trüffelsalsa Sautierter Blattspinat	13,90

Dazu

Erntefrischer Blattsalat Hausdressing	4,50
Hausgemachter Erdäpfelsalat	4,50

Für unsere Thronfolger:innen

Kleines Wiener Schnitzel

vom Weinviertler Kirchbergschwein | Pommes frites

8,90

Pommes frites

3,50

Pasta Bolognese

7,20

Pasta Pomodoro

5,90



Einst befand sich hier ein Kindergarten, den so ziemlich jede:r Obermarkersdorfer:in besuchte. Viele Generationen durften hier in liebevoller Umgebung groß werden - stets unter wohlwollender Obacht von Tante Heli, Tante Frau Platschek, Tante Grete und vielen weiteren.

In unserem Wirtshaus soll weiterleben, was uns einst mitgegeben wurde. Daher wollen wir ein geselliges Miteinander inmitten unserer wunderschönen Umgebung ermöglichen und eine Einkehrstätte zum Genießen und Verweilen bieten, in der jede:r willkommen ist.

DAS "GOTTHEITERL" DER KAISERLICHEN FAMILIE

Als Erstgeborener stand Franz Joseph im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit seiner Familie, wie auch des gesamten Hofes. Seine körperliche und geistige Entwicklung plante schon von frühen Kindestagen an seine Mutter Sophie, welche penibel in ihren Tagebüchern darüber berichtete.

Durch seine Sonderstellung wurde das Kleinkind in seiner Umgebung bald „Gottheiterl“ genannt.



Aus der Zuckerbäckerei

Palatschinken Hausgemachte Marillenmarmelade	5,20
Vanilleeis Kürbiskernöl	3,20
Altwiener Apfelstrudel Schlagobers	4,20
Hausgemachtes Tagesdessert	3,20
Gugelhupf	2,80

APROPOS GUGELHUPF!

Beinahe täglich besuchte Kaiser Franz Joseph I. seine Gefährtin Katharina Schratt in ihrer Villa nahe Schönbrunn, um mit ihr morgens um halb 7 bei Kaffee und Gugelhupf zu frühstücken. Schratt und Franz Joseph verband eine tiefe Freundschaft, die von Kaiserin Elisabeth unterstützt wurde.

Digestif

Espresso Martini

6,10

Affogato

4,50

Edelbrand 2 cl

3,50

Getränke

Bier

Weitra Bräu vom Fass	0,2 l	3,10
	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,20
Winzerbräu vom Fass	0,2 l	3,10
	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,20
Radler	0,2 l	3,10
	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,20
Winzerbräu Weißbier	0,33 l Flasche	3,50
Weitra Bräu Schwarzbier	0,33 l Flasche	3,70
Weitra Bräu Hadmar "Das Bio Bier"	0,33 l Flasche	3,70
Zwettler alkoholfrei	0,5 l Flasche	4,00

G'Spritztes

G'Spritzter weiß oder rot	1/4 l	2,50
	1/2 l	4,50
Kaiserspritzer	1/4 l	2,70
	1/2 l	4,70
Hugo Spritz		4,50
Aperol Spritz Frizzante		4,90
Nepoluxx Spritz Bio Gin Cocktail		6,90

Weine

Hauswein weiß oder rot	1/8 l	2,10
Frizzante	0,1 l	2,50
Rieslingsekt	0,1 l	2,70

Alkoholfreies

Traubensaft gespritzt	1/4 l	2,10
weiß rot	1/2 l	3,80
Traubensaft pur	1/4 l	2,80
weiß rot		
Göthans' Fruchtsäfte gespritzt	1/4 l	2,10
Apfel Birne	1/2 l	3,80
Göthans' Fruchtsäfte pur	1/4 l	2,80
Apfel Birne		
Wöber's Marillennektar gespritzt	1/4 l	2,30
	1/2 l	4,00
Hausgemachter Holunderblütensirup gespritzt	1/4 l	1,60
	1/2 l	3,00
Soda Verjus	1/4 l	1,60
	1/2 l	3,00
Soda Zitron	1/4 l	1,60
	1/2 l	3,00
Almdudler gespritzt	1/4 l	2,10
	1/2 l	3,80
Limonade	0,33 l Flasche	3,30
Almdudler Frucade Coca Cola (zero)		
Vöslauer	0,33 l Flasche	2,30
prickelnd still	0,75 l Flasche	4,60
Soda	0,25 l	1,40
	0,5 l	2,50
	1,0 l	3,20
Leitungswasser		
Wir erlauben uns, für Kühlung und Service ein kleines Entgelt zu verrechnen		0,70

Offene Weine

Unsere offenen Weine werden sorgfältig für Sie ausgewählt und wechseln regelmäßig. Über unser aktuelles Sortiment informieren wir Sie gerne.

Weinkarte

Werfen Sie auch einen Blick in unsere gut sortierte Weinkarte und wählen Sie aus zahlreichen Weinen der Stadtgemeinde Schratenthal, ganz Österreich und darüber hinaus.

Spirituosen

Edelbrand	2 cl	2,90
	4 cl	4,90
Gin Tonic		4,90
Köck's Organic Gin mit Thomas Henry Tonic		
Gin Tonic Premium		7,90
WoifGin mit Le Tribute Tonic		
Negroni		6,90
Averna Sour		6,90
Vodka Wellness		4,90
Campari Soda		4,90
Wermut Tonic Le Tribute Tonic		7,60
Wermut Ginger Ale Le Tribute Ginger Ale		7,60

Bitters

Le Tribute Tonic	0,2 l	4,20
Thomas Henry Tonic	0,2 l	3,30
Le Tribute Ginger Ale	0,2 l	4,20

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,40
Espresso doppio	4,00
Kleiner Brauner	2,60
Großer Brauner	4,20
Verlängerter	3,10
Melange	3,30
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,90

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich **Julius Meinls** "Gloriette Gold" Röstung aus 100% Bio-zertifizierten FAIRTRADE Arabica Bohnen.

Namensgebend für die besondere Röstung ist die barocke Gloriette in Schönbrunn, welche bei der imperialen Familie als Frühstückslokalität sehr beliebt war.



Kakao auf Wunsch mit Hafermilch	3,30
Tee ausgewähltes Teesortiment aus dem Hause Julius Meinl	3,00

Die Speisekammer

Regionalität und Saisonalität liegen uns sehr am Herzen. Deshalb freuen wir uns, mit zahlreichen Partnern aus der Umgebung zusammenarbeiten zu dürfen.

Brot und Gebäck

Brotocnik, Burgerwiesen

Fleisch

Dorffleischerei Arthold, Zellerndorf

Obst & Gemüse

Siegfried Tutschek, Eggenburg

Kürbiskerne & Kürbiskernöl

Bio Weinbau Wally, Obermarkersdorf

Wachteleier

Juttas Wachtelwerkstatt, Unternalb

Frischelieferant

Julius Kiennast, Gars am Kamp

Fruchtsäfte

Obsthof Göthans, Missingdorf

Marillennektar

Ernst Wöber, Obermarkersdorf

Bier

Weitra Bräu, Weitra

Winzerbräu Hofbauer, Unterretzbach

Spirituosen

Weinbau Köck, Obermarkersdorf

WoifGin, Mistelbach (Waldviertel)

Destillerie Rogner, Roiten

Kaffee & Tee

Julius Meinl, Wien

EINE EIGENE INSTITUTION DER HOFWIRTSCHAFT

Der Hofzehrgarden war eine eigene Abteilung der k.u.k. Hofwirtschaft, welche für den Ankauf und die Lagerung von Lebensmitteln verantwortlich und direkt unter dem Obersthofmeister (dieser stand an der Spitze der Hofhierarchie) angesiedelt war.



Vom Kindergarten



Unser Wirtshaus war einst ein Kindergarten, den so ziemlich jede:r Obermarkersdorfer:in besuchte.

Heute wollen wir an diesem Ort Gäste aus Nah und Fern mit kulinarischen Köstlichkeiten aus unserer regionalen Wirtshausküche verwöhnen.

Was gleich bleibt: Das gesellige Verweilen in der idyllischen Ortsmitte, während sich die Sonne ihren Weg durch die rauschenden Blätter dreier 100-jähriger Linden bahnt und der Obermarkersdorfer Ortsbach leise am Kaiserplatz vorbeiplätschert, immerzu begleitet von Weinviertler Gemütlichkeit und schmeichelnder Gastfreundlichkeit, auf die Kaiser Franz Joseph I. akribisch ein Auge wirft.

zum Wirtshaus

Wir hoffen, Ihr Besuch entsprach viel mehr einem kaiserlichen
„Es war sehr schön, es hat mich sehr gefreut!“,
als einem „Mir bleibt auch nichts erspart!“
und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen!

Michael Fabich
und das FRANZ JOSEPH Team

Öffnungszeiten

Montag & Dienstag

Ruhetag

Mittwoch - Samstag

10 - 22 Uhr

Sonntag

9 - 16 Uhr

Kontakt

Telefon & Whatsapp

0670 500 2073

E-Mail

info@franzjoseph-wirtshaus.at

Adresse

FRANZ JOSEPH Wirtshaus
Obermarkersdorf 36
2073 Schrattenthal

