

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 Kaiser 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 zum starten

Weinviertel Aperitivo

Arthold´s Schinkenspeck | Weinviertel Käse
eingelegte Oliven | Dip | Brotocnik´s Brot

9,90

Das FRANZ JOSEPH Gedeck

Liptauer | karamellisierte Zwiebelbutter | Brotocnik´s Brot

3,90 pro Kopf

Kaisermenü

Kräftige Rindsuppe

Fritatten oder Leberknödel

Gekochtes Rindfleisch

Erdäpfelschmarrn | Schnittlauchsauce | Apfelkren | Wurzelgemüse

Altwiener Apfelstrudel | Schlagobers

24,90

Der Geschmack des Kaisers...

„Franz Joseph I. galt als kulinarisch als 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 & Suppen

Beef Tartar vom heimischen Rind	15,80
Getrübete Erdäpfelcreme Röstzwiebelmayo Weinviertler Ciabatta	
Gebackene Blunzradln	11,20
Krenmayo Pflücksalat	
Winterlicher Blattsalat	13,90
Gemischte Blattsalate Ziegenkäse eingelegte rote Rübe karamellierte Walnüsse Quittendressing	
Vegetarisches „Beef Tartar“ <small>-gerne auch vegan möglich-</small>	13,80
Ofenmelanzani getrübete Erdäpfelcreme Röstzwiebelmayo Weinviertler Ciabatta	
Maronicremesuppe	5,80
Birne Maroni Sauerteigcroûtons	
Kräftige Rindssuppe	4,80
Fritatten Leberknödel Kaspressknödel	

Für zwischendurch

Backhendsalat in der Kürbiskernpanier	16,10
Gemischte Salate Kürbiskernöl	
Sacherwürstel Senf Kren Kaisersemmerl	7,20
Sacherwürstel mit Saft Kaisersemmerl	9,20
Wirtshausgulasch Kaisersemmerl	13,90
Kleine Portion	9,90

Hauptsache

Wiener Schnitzel vom Weinviertler Kirchbergschwein	15,90
Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	
Gekochtes Rindfleisch	19,90
Erdäpfelschmarrn Schnittlauchsauce Apfelkren Wurzelgemüse	
Rosa gebratene Entenbrust	25,20
Topinamburcreme eingelegte Kräuterseitlinge Kohlsprossen Portweinjus	
Gelbes Apfel-Kürbiscurry	21,90
Gegrillte Maishendlbrust Duftreis Sesam Jungzwiebel	
Gebratene Garnelen	22,40
Würzige Paprikatagliatelle frische Kräuter	
Hausgemachte Rote Rüben Gnocchi	16,80
Gewürzwetschke Waldviertler Selchkäse	

Dazu

Erntefrischer Blattsalat Hausdressing	4,80
Hausgemachter Erdäpfelsalat	4,80
Brotocnik´s Brotkörberl	2,50

Für unsere Thronfolger:innen

Kleines Wiener Schnitzel	11,20
Vom Weinviertler Kirchbergschwein Pommes frites	
Pommes frites	4,80
Pasta Bolognese	9,20
Pasta Pomodoro	7,90



„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 Kindheitstagen 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

Weihnachtlicher Bratapfel		8,50
Gebrannte Mandel Vanilleeis Sabayon		
Sacher Parfait		9,20
Mandarinenreduktion Haselnusscrunch		
Eispalatschinken - zwei Stück -		10,50
Vanilleeis Schokosauce Schlagobers		
Bio Vanilleeis Kürbiskernöl		4,80
Altwiener Apfelstrudel Schlagobers		4,80
Tagesmehlspeise		4,80
Eis oder Sorbet auf Anfrage	je Kugel	2,90
Gugelhupf		3,50
Affogato		4,50
Espresso Bio Vanilleeis		
Käsevariation		
Verschiedene Hart- & Weichkäsesorten Brotocnik ´s Brot		10,90

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		7,20
Espresso Vodka Kaffeelikör		
Diverse Edelbrände	2cl	4,50
Destillerie Rogner Roiten Waldviertel Weinbau Köck Obermarkersdorf		

Getränke

Bier

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

G´spritzes

G´spritzer weiß oder rot	1/4l	3,00
	1/2l	5,00
Kaiserspritzer	1/4l	3,20
	1/2l	5,20
Hugo Spritz		5,70
Aperol Spritz Frizzante		6,20

Weine

Hauswein weiß oder rot	1/8l	2,50
Frizzante weiß oder rosé	0,1l	3,00
Rieslingsekt	0,1l	3,50

Alkoholfreies

Traubensaft gespritzt	1/4l	2,50
weiß rot	1/2l	4,20
Traubensaft pur	1/4l	3,20
Göthans ´ Fruchtsäfte gespritzt	1/4l	2,50
Apfel Birne Johannisbeere	1/2l	4,20
Marillennektar gespritzt	1/4l	2,70
	1/2l	4,40
Hausgemachter Holunderblütensirup gespritzt	1/4l	2,00
	1/2l	3,40
Soda Verjus	1/4l	2,00
	1/2l	3,40
Soda Zitron	1/4l	2,00
	1/2l	3,40
Almdudler gespritzt	1/4l	2,50
	1/2l	4,20
Limonade	0,33l Flasche	3,50
Almdudler Frucade Coca Cola (zero)		
Vöslauer	0,33l Flasche	2,70
prickelnd still	0,75l Flasche	4,90
Soda	0,25l	1,80
	0,5l	2,90
	1,0l	3,60
Leitungswasser		
<i>Wir erlauben uns, für Kühlung und Service ein kleines Entgelt zu verrechnen</i>		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 Schrattenthal, ganz Österreich und darüber hinaus.

Spirituosen

Edelbrand	2cl	4,50
	4cl	7,90
Gin Tonic		6,90
Köck 's Organic Gin mit Thomas Henry Tonic		
Gin Tonic premium		8,50
Woif Gin mit Le Tribute Tonic		
Negroni		7,90
Averna Sour		7,90
Vodka Wellness		6,90
Campari Soda		6,90
Wermut Tonic Le Tribute Tonic		8,50
Wermut Ginger Ale Le Tribute Ginger Ale		8,50



Le Tribute Tonic	0,2l	5,20
Thomas Henry Tonic	0,2l	4,30
Le Tribute Ginger Ale	0,2l	5,20



Kaffeespezialitäten

Espresso	2,60
Espresso doppio	4,20
Kleiner Brauner	2,80
Großer Brauner	4,40
Verlängerter	3,30
Melange	3,50
Cappuccino	3,50
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	3,90
Auf Wunsch mit Hafermilch	
Tee	3,50
Ausgewähltes Teesortiment aus dem Hause Julius Meinl	

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

Biohof Reininger, Mold

Kürbiskerne & Kürbiskernöl

Bio Weinbau Wally, Obermarkersdorf

Frischelieferant

Kastner, Zwettl

Fruchtsäfte

Obsthof Göthans, Missingdorf

Bier

Weitra Bräu, Weitra

Winzerbräu Hofbauer, Unterretzbach

Spirituosen

Weinbau Köck, Obermarkersdorf

Woif Gin, 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 de 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 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 Gastfreundschaft, auf die Kaiser Franz Joseph I. akribisch ein Auge wirft.“



...zum Wirtshaus

Wir hoffen, Ihr Besuch entsprach viel mehr einem kaiserlichen

„Es wahr 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

