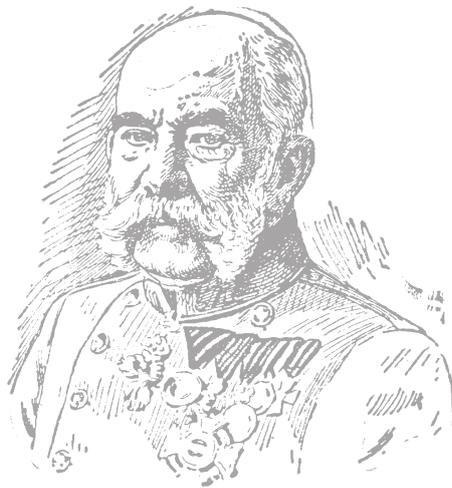


# Herzlich Willkommen

“KÜSS DIE HAND & HABE DIE EHRE”



*„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.*

*Naheliegend, dass sich der idyllische Platz  
neben dem  
leise rauschenden Ortsbach namensgebend  
für das neue Wirtshaus in Obermarkersdorf  
zeichnet!”*





# Bitte zu Tisch

## DAS KAISERMENÜ

EIN FESTMAHL SERVIERT IN DREI GÄNGEN

### KRÄFTIGE RINDSSUPPE

*Fritatten oder Leberknödel*



### GEKOCHTES RINDFLEISCH

*Semmelkren | Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce | Apfeln*



### ALTWIENER APFELSTRUDEL

*Schlagobers*

24,90

“Franz Joseph I. galt 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.”



# Genussmomente

## FÜR ZWISCHENDURCH

### WEINVIERTLER APERITIVO

*Arthold's Schinkenspeck | Weinviertler Käse | eingelegte  
Oliven | Dip | hausgemachtes Foccacia*

12,90

### CEASAR SALAD

*Romanasalat | Eisbergsalat | Paradeiser | Crôutons | Parmesan*

15,20

mit  
gebackenen  
Landhendlstreifen  
17,20

mit  
gegrillten  
Landhendlstreifen  
17,20

mit  
5 Stück  
gegrillten Garnelen  
23,90

### SACHERWÜRSTEL

Senf | Kren  
Kaisersemmel  
7,20

Gulaschsaft  
Kaisersemmel  
9,20

### WIRTSHAUSGULASCH

*Gebratene Pfefferoni | Kaisersemmel*

KLEIN  
9,90

GROSS  
13,90

# Wir starten

## VORSPEISEN

### DAS FRANZ JOSEPH GEDECK

*Hausgemachte Schnittlauchbutter | Curry - Dattelaufstrich | Weinviertler Ciabatta*

3,90  
PRO PERSON

### BEEF TARTAR VOM HEIMISCHEN RIND

*Karamellierte Zwiebelmayo | eingelegte Radieschen | hausgemachter Erdäpfelösti*

15,90

### GEBACKENE BLUNZNRADLN

*Frische Blattsalate | Sommergemüse | Krenmayo*

12,20

### FRANZ JOSEPH SALAT

*Frische Blattsalate | Büffelmozzarella | eingelegte Kirsche | Olive | Paradeiser | Basilikumkresse*

13,90

### VEGETARISCHES "BEEF TARTAR"

*Karamellierte Zwiebelmayo | eingelegte Radieschen | hausgemachter Erdäpfelösti*

14,90

## SUPPEN

### KRÄFTIGE RINDSSUPPE

*Frittaten | Leberknödel | Kaspressknödel*

4,90

### BASILIKUMCREMESUPPE

*Zitronenöl | Naan Brot*

5,20

# Hauptgache

## WIRTSCHAUSKÜCHE

WIENER SCHNITZEL VOM KIRCHBERGSCHWEIN

*Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren*

15,90

GEKOCHTES RINDFLEISCH

*Semmelkren | Wurzelgemüse | Apfellkren | Schnittlauchsauce*

19,90

## WIRTSCHAUSKÜCHE 2.0

ZART GESCHMORTER RINDERRÜCKEN

*Cremige Polenta | erfrischender Mais - Paprikasalat | Rauchjus*

26,90

GEFÜLLTE PUTENBRUST IM SPECKMANTEL

*Frischkäse | Zwetschke | Kräuterschinken | Lauch | Zitronentagliatelle*

22,90

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET

“STEIRER ART”

*Wurzelsud | Krenschaum | Dillerdäpfel*

22,90

KNÖDELTRIOLOGIE

*Spinat | rote Rübe | Bergkäse | braune Butter | Blattsalat*

17,20

HANDGEMACHTE PARADEISERGNOCCHI

*Eigener Sud | Basilikum | Brennessel | Cashewcrunch*

16,20



# Hauptgabe

## ZUGABE

### FRISCHE BLATTSALATE

Hausdressing

4,80

### HAUSGEMACHTER ERDÄPFELSALAT

4,80

### GEMISCHTER SALAT

4,80

### POMMES FRITES

4,80

Getrüffelte  
Pommes Frites  
Trüffelmayo  
6,90

Parmesan  
Pommes Frites  
Knoblauchöl  
6,90



### BROTOCNIK'S BROTKÖRBERL

2,50

# FÜR UNSERE *Thronfolger:Innen*



## KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KIRCHBERGSCHWEIN

Pommes Frites

11,20

## FISCH & CHIPS

Hausgemachte Fischstäbchen | hausgemachte Chips

11,20

## 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.“*



AUS DER *Zuckerbäckerei*

MILLE FEUILLE

Erdbeere | Vanille | Mohn

8,90

AGNES´ SCHOKOTRAUM

Dunkle Kuvertüre | Haselnuss | Banane

9,50

MARILLENPALATSCHINKEN

zwei Stück

7,90

ALTWIENER APFELSTRUDEL

Schlagobers

4,80

FRANZ JOSEPH EISKAFFEE

Kaffee | BIO Vanilleeis | Schlagobers

7,90

GUGELHUPF

3,50

BIO VANILLEEIS

Kürbiskernöl

4,80

AFFOGATO

Espresso | BIO Vanilleeis

4,50

EIS & SORBET

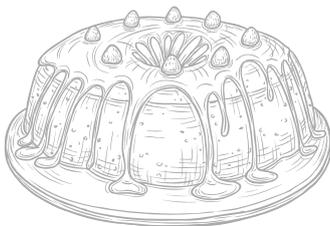
verschiedene Sorten

2,90

PRO KUGEL

Tagesmehlspeise

4,80



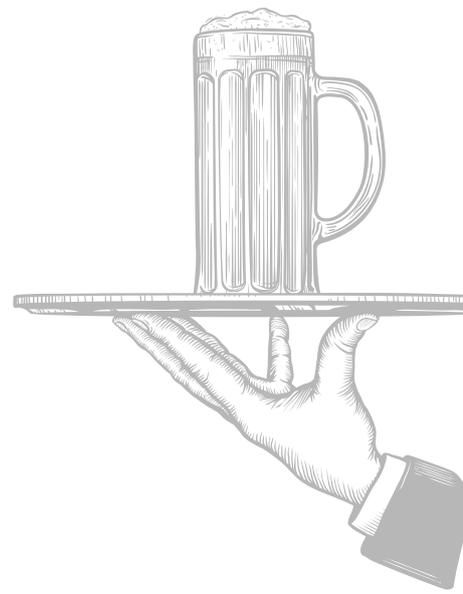
*ApPropos Gugelhupf*

“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.”

# Getränke

## BIER

WEITRA VOM FASS	0,2L	3,40
	0,3L	3,80
	0,5L	4,50
WINZERBRÄU VOM FASS	0,2L	3,40
	0,3L	3,80
	0,5L	4,50
RADLER	0,2L	3,40
	0,3L	3,80
	0,5L	4,50
WINZERBRÄU WEISSBIER	0,5L FL	4,50
WEITRA BRÄU SCHWARZBIER	0,33L FL	3,80
WEITRA BRÄU HADMAR BIO	0,33L FL	3,80
ZWETTLER "LUFTIKUS" alkoholfrei	0,5L FL	4,50



# Getränke

## G-SPRITZTES

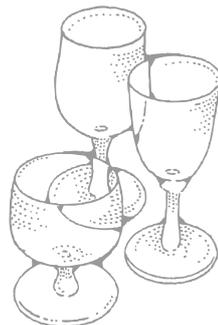
G-SPRITZTER WEISS ODER ROT	1/4L	3,00
	1/2L	5,00
KAISERSPRITZER	1/4L	3,20
	1/2L	5,20
HUGO SPRITZ		5,70
APEROL SPRITZ		6,20
NEPOLUX SPRITZ		6,70

## WEINE

HAUSWEIN WEISS ODER ROT	1/8L	2,50
FRIZZANTE WEISS ODER ROSÉ	0,1L	3,50
WINZERSEKT	0,1L	4,50

### 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. -  
Wir beraten Sie  
gerne!”*

# Getränke

## ALKOHOLFREIES

TRAUBENSAFT GESPRITZT	1/4L	2,80
weiss   rot	1/2L	4,50
TRAUBENSAFT PUR	1/4L	3,50
FRUCHTSÄFTE GESPRITZT	1/4L	2,80
Apfel   Birne   Johannisbeere	1/2L	4,50
MARILLENNEKTAR	1/4L	3,10
gespritzt	1/2L	4,70
HAUSGEMACHTER HOLLERSAFT	1/4L	2,30
gespritzt	1/2L	3,70
SODA VERJUS	1/4L	2,30
	1/2L	3,70
SODA ZITRON	1/4L	2,30
	1/2L	3,70
ALMDUDLER GESPRITZT	1/4L	2,80
	1/2L	4,50
LIMONADE		
Almdudler   Frucade   Coca Cola (zero)	0,33L	3,80
VÖSLAUER	0,33L	3,10
prickelnd   still	0,75L	5,20
SODA	1/4L	2,10
	1/2L	3,20
	1L	3,90
LEITUNGSWASSER		0,70
Wir erlauben uns, für Kühlung und Service ein kleines Entgelt zu verrechnen		

# Getränke

## SPIRITUOSEN

EDELBRÄNDE	2CL	4,80
Destillerie Rogner   Roiten	4CL	8,20
GIN TONIC		7,20
Köck's Organic Gin   Thomas Henry Tonic		
GIN TONIC <b>PREMIUM</b>		8,80
Woif Gin   LeTribute Tonic		
NEGRONI		7,90
AVERNA SOUR		7,90
ESPRESSO MARTINI		7,90
VODKA WELLNESS		7,20
CAMPARI		7,20
Soda   Orange		
WERMUT TONIC		8,50
Vreimuth   Le Tribute Tonic		
WERMUT GINGER ALE		8,50
Vreimuth   Le Tribute Ginger Ale		

### **BITTERS**

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



# Getränke

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

ESPRESSO	2,90
ESPRESSO DOPPIO	4,50
KLEINER BRAUNER	3,10
GROSSER BRAUNER	4,70
VERLÄNGERTER	3,50
MELANGE	3,80
CAPPUCCINO	3,80
LATTE MACCHIATO	4,20

*“Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Julius Meinls “Gloriette Gold” Röstung aus 100% BIO zertifizierten FAIRTRADE Arabica Bohnen.”*



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

KAKAO auf Wunsch mit Hafermilch	4,20
TEE Ausgewähltes Teesortiment aus dem Hause Julius Meinl	3,80

# Speisekammer

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

## **BROT & GEBÄCK**

Brotochnik | Burgerwiesen

## **FLEISCH**

Dorffleischerei Arthold | Zellerndorf

## **OBST & GEMÜSE**

Siegfried Tutschek | Eggenburg  
Biohof Reininger | Mold

## **KÜRBISKERNE & KÜRBISKERNÖL**

Bio Weinbau Wally | Obermarkersdorf

## **FRUCHTSÄFTE**

Obsthof Göthans | Missingdorf  
Stefan Jordan | Reipersdorf

## **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 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 bleib: 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 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*