



Herzlich willkommen

Das Hopferl Team
wünscht einen
genussvollen Aufenthalt

* * Öffnungszeiten * *

Wirtshaus

Montag bis Samstag 9 bis 24 Uhr
Sonntag und Feiertags 10 bis 15 Uhr
Dienstag ganztags Ruhetag

Küche

Montag bis Samstag 10:³⁰ bis 22 Uhr
Sonn- und Feiertags 11 bis 14:³⁰ Uhr

Gastgarten im Hof (wenn Schönwetter)

Montag bis Samstag 9 bis 22 Uhr





Aufsteiger des Jahres

Die Landesinitiative „Wirtshauskultur N.Ö.“ zeichnet jedes Jahr ihre Besten zum „N.Ö. Top Wirt“ aus.



Im 2 Jahres Rhythmus zeichnet die GENUSS REGION ÖSTERREICH die besten GenussWirt(e) des Landes aus. Als kulinarische Aushängeschilder der Initiative stehen die österreichischen GenussWirt(e) für höchste Qualität, regionale Zutaten und echte Gastfreundschaft. Als Bestätigung unserer Bemühungen, waren wir bis jetzt immer im Landesfinale von Niederösterreich - 2016 wurden wir zum Waldviertel Sieger gekürt.



Seit April dürfen wir uns über 81 Punkte im Restaurant Guide vom Falstaff freuen.

Danke an die Bewerber vom größten Genussclub Österreichs

Alle diese Auszeichnungen stehen für unser Bemühen um gelebte Gastfreundschaft, Verwendung bester regionaler Zutaten, verarbeitet mit hohem fachlichen Können der Köche, dem persönlichen Service durch motivierte & geschulte Mitarbeiter, einfach eine Einkehr zum Wohlfühlen wie im eigenen Wohnzimmer.

Herkunftsbezeichnung unserer Grundprodukte



BIO - Karpfen vom Bio Aquakulturbetrieb Habsburg Lothring'schen Gut Gmünd



Unser verwendetes **Rind** und **Schweinefleisch** stammen vorwiegend von ausgewählten Waldviertler Betrieben und von der Genussregion Tullnerfeld Schwein und Rind



Eier in Bodenhaltung vom Schützenhofer aus Süssenbach

BIO - Erpfi vom Bio Kartoffelhof Riener aus Thaures bei Heidenreichstein

Wild von unseren heimischen Lieferanten

Milch und **Milchprodukte** von heimischen Bauern

Gemüse und **Wurzelwerk** je nach Saison von heimischen Äckern

Gebäck handgefertigt von den Bäckereien Pilz & Döllner am Stadtplatz

Bier von den beiden Waldviertler Brauereien Schwarz & Trojan



Als **regionaler qualitätsorientierter Anbieter** führen wir das Qualitätspartner Siegel der N.Ö. Tourismusdestination „Waldviertel“

Standard Speisekarte -- auszugsweise

** Aperitif **

Glas Sekt oder Sekt Orange „Kir Royal“

„Biersecco“

Sekt - „Aperol Sprizz“

** Vorspeisen **

Lachstartar
mit getoasteten Weißbrot

Knusprige Blunz´n
2 Stück Blunz´n auf Apfelspalten in
Krenbackteig

** Suppen **

Rindssuppe hausgemacht
mit etwas Suppen Gemüse mit **Leberknödel**, oder **Frittaten** oder **Hausstrudel**

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons

Hopferls-Genießer Suppen Teller

** Wirtshaus Klassiker **

Tiroler Gröstl oder Blunzengröstl

GetränkeEmpfehlung: Gmünder Stadtbier vom Fass

Hausgemachte Bandnudeln
gegrillte **Putenstreifen** mit Ingwerrahmsauce und grünen Spargelspitzen

GetränkeEmpfehlung: Grüner Veltliner vom Weingut Gruber

Hausgemachte Spinatspätzle mit Schinken Obersauce

Hopferl´s Familien Reindl

für 2 1/4 Personen (z.B.: Vater, Mutter, Kind)

2 Grillkotelett, 1 kl. Putenschnitzerl, 1 kl. Schweinsschnitzerl, 1 kl. Filetspieß Deco-Fruchtspieß,
mit reichlich Pommes frites, MarktGemüse, und Knoblauchsauce

GetränkeEmpfehlung: „Momentum“ Brauerei Zwettl

*** Fische ***

Natur gebratenes Waldviertler Karpfen Filet
geschröpft, mit Knoblauch, Petersilkartoffeln und Gemüse

GetränkeEmpfehlung: Riesling Steinhagen Weingut Tanzer



Filet vom Waldviertler Karpfen gebacken
geschröpft, mit Erpfisalat

Zander Filet natur gebraten auf Rieslingbandnudeln

*** Schwein - Wildschwein - Pute ***

Wiener Schnitzel gebacken vom Schwein oder Pute mit Erpfisalat

GetränkeEmpfehlung: Gelber Muskateller Weingut Irmi Stich

Ofenfrischer Schweinsbraten
mit Waldviertler Knödel und Speck - Krautsalat

Wildschweinbraten aus heimischer Wildbahn
in Wacholderrahmsauce, mit Waldviertler Knödel & Rotkraut

GetränkeEmpfehlung: Zweigelt vom Weingut Pöckl

Filetspieß
gegrillter Spieß vom Schweinsfilet, dazu Pommes frites, Knoblauchsauce

*** Rind ***

Rindsbraten

GetränkeEmpfehlung: Cabernet Sauvignon vom Weingut Pittnauer

Gegrilltes Filetsteak (220 Gramm roh)
mit Pfeffersauce, Erpfikroketten, & Marktgemüse

*** Waldviertler Edelbrände ***

auszugsweise.....

Gmünder Stadtbierbrand, Marillen-, Vogelbeer-, Williamsbirne-, Waldhimbeerbrand
Kriecherl Edelbrand

Mohnschnaps aus Waldv. Graumohn, Waldviertler Heubrand



*** Fleischlose Hauptspeisen + Salatteller ***



Gefüllte Kartoffelrouladen
hausgemacht, mit würziger Schwammerfülle,
Knoblauchsauce und etwas grünem Salat

Emmentaler oder Camembert gebacken
mit Preiselbeeren, Sauce Tartar und Salatgarnitur

Gemüserahmnudeln
Bandnudeln in Obersrahmsauce mit Marktgemüse

Vegetarische hausgemachte Spinatspätzle mit Oberssauce

Salate der Saison mit klassischer Essig Öl Marinade

dazu mit Schinken, Käse und ein hart gekochtes Ei

dazu mit 1 gebackenen Gemüselaiabchen

dazu mit natur gebratenen Truthahnfiletstreifen

dazu mit gebackenen Truthahnfiletstreifen in Kürbispanier

*** umfangreiche Jausenkarte ***

z.B.:

Saure Blunze

Feinste Blunze vom Rzepa, in Essig & Öl mit Zwiebelringerl

gebackener Toast

Schinken Käse Toast gebacken, mit Preiselbeeren & kleinem Salat

2 Stk. Weißwürste

mit Brezel & original bayrischem Senf

3 Stk. Weißwürste

Haustoast gratiniert

Schwarzbrot mit Knoblauch, Paprika, Schinken & Käse, Zwiebel
überbacken, dazu Cocktailsauce & kleiner Salat

Toast pikant

Toastscheiben mit Schinken, Käse & zusätzlich Zwiebel

Knoblauchbrötchen

Weißbrot belegt mit Schinken & Käse, überbacken

**** Für unsere kleinen Gäste ****

unter einem Meter dreißig (1,30 m) Größe oder bis 12 Jahre

Kinder-Frittatensuppe



Pumuckl

kleines paniertes Putenschnitzel
mit Pommes frites & Ketchup



Asterix

kleines paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites & Ketchup

Portion Pommes frites
mit Ketchup

1 Waldviertler Knödel mit Saft

1 St. Frankfurter Würstel vom Grill
mit Pommes frites und Ketchup

Erwärmen von Babynahrung ist für uns selbstverständlich

Im Damen WC befindet sich eine Wickel - Kommode

**Geschenk Idee in
letzter Minute**

Hopferl's - Geschenk - Gutscheine:

z.B.: Freundinnen-Dinner, 1. Hochzeits-Dinner,
Danke-Dinner, Candle Light-Dinner, Geburtstags-Dinner, usw..

Gutschein für kommentierte Weinverkostung in Vinothek

jetzt neu: Gutschein für eine kommentierte Bierverkostung

Hopferl - zum Mitnehmen:

Flasche Gmünder Bierbrand 0,2 L

Gmünder Stadtbier in der 2 Liter Bügel Flasche



*** Nachspeisen ***

Klassiker wie Hausgefertigte Malakoffschnitte, Apfelstrudel,

dazu

Tobleronemousse mit Früchten garniert

Nougatknöderl

3 Stk. gwutzelt in Kürbiskrokant, serviert mit warmen Weichseln



Warme Mohnnudeln

(enthält etwas Rum) Erpfnudeln im Waldviertler Graumohn gwutzelt, werden stets frisch eingekocht, dazu etwas Zwetschkenröster

. . . . und noch einige mehr

*** Säfte und Alkoholfreie Getränke ***

Naturtrüber Kriecherlsaft, Klarer Traubensaft,

Naturtrüber Birnensaft oder Apfelsaft



*** 4 Biere vom Fass ***

Gmünder Stadtbier (Zwickl)

Schremser Premium

Zwettler Original 1890

Saisonal wechselndes Bier

Zahlreiche Flaschenbiere:

zusätzliche
Bierkarte



*** Haus - Wein ***

vom Weingut Setzer aus Hohenwarth, nahe Maissau im Weinviertel



zahlreiche Bouteillenweine „Glasweise“ angeboten

*** Vinothek - Flaschenweine ***

bitte verlangen Sie unsere umfangreiche **Weinkarte**
oder gustieren Sie in der **Vinothek** !

*** Kaffee / Tee ***

Wir servieren die Spitzen Sorte
Meinl Premium 1862



Tee Auswahl von Teekanne: Alpenkräuter, Intensiv Pfefferminze, Hochland
Grüner Tee, Englisch Breakfast, Superior Earl Grey, Wildbeeren Beerenauslese

*** Frühstück ***

Prinzessinnen - Frühstück

2 Kaisersemmerl, Butter, Marmelade und 1 Häferlkaffee oder Tee

Prinzen - Frühstück

2 Kaisersemmerl, Butter, Port. Schinken + Käse und 1 Häferlkaffee oder Tee

Kaiser - Frühstück

Ham & Egg's von 3 Eiern, 1 Kaisersemmel und 1 Häferlkaffee oder Tee