

HOPFERL
Das StadtWirtshaus



Herzlich willkommen

**Das Hopferl Team
freut sich über ihren Besuch
und wünscht einen
genussvollen Aufenthalt |**

**** Öffnungszeiten ****

Wirtshaus

Montag bis Samstag 9 bis 24 Uhr
Dienstag ganztags Ruhetag
Sonntag und Feiertag's 10 bis 15 Uhr

Küche (durchgehend warme Küche)

Montag bis Samstag 11 bis 21:30 Uhr
Dienstag ganztags Ruhetag
Sonn- und Feiertag's 11 bis 14:30 Uhr

*** * Aperitif -- Vorspeisen * ***

Tartar vom geräucherten Lachs

Rindscarpaccio

Knusprige Blunz'n

Salat der Saison

*** * Suppen * ***

Rindsuppe Einlage mit: **Leberknödel**, od. **Frittaten** od. **Grießnockerl**

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons

Hopferl's-Genießer Suppe

*** * Wirtshaus Klassiker * ***

Wiener Schnitzel gebacken von der Pute mit Erpfisalat

Cordon bleu (vom Schwein) mit Preiselbeeren und Erpfisalat

Ofenfrischer Schweinsbraten vom durchzogenen Schopf und Waldviertler Knödeln

Rindsbraten

Grillkotelett

Wildschweinbraten aus heimischer Wildbahn

Gegrilltes Filetsteak (220 Gramm roh)

Blunzengröstl mit Grammeln, dazu warmes Kraut, im Pfandl serviert

Hopferl's Familien Reindl

*** * Fische * ***

Waldviertler Karpfen Filet gebraten mit Knoblauchsauce, Petersilkkartoffeln

Gebackenes Waldviertler Karpfen Filet geschröpft, mit Erpfisalat

Zander Filet natur gebraten, auf **Rieslingbandnudeln**

Zander Filet natur gebraten

*** * Fleischlose Hauptspeisen * ***

Gefüllte Kartoffelrouladen

Emmentaler gebacken

Gemüserahmnudeln

. . . . und noch vieles mehr

*** * Frühstück * ***

Prinzessinnen - Frühstück

Prinzen - Frühstück

Kaiser - Frühstück

*Viele Speisen können auch als **kleine Portion** zubereitet werden*

Alle angeführten Preise verstehen sich inklusive
der gesetzlichen Abgaben und Steuern

**** Hausgemachte Nachspeisen ****

Malakoff-Schnitte

Apfelstrudel

Warme Mohnnudeln

Szomlauer Nockerl

Eispalatschinke

**** Für unsere kleinen Gäste ****

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

„Pumuckl“ Putenschnitzel

„Asterix“ Schweinschnitzel

1 St. Waldviertler Knödel

**** Kaffee / Tee [G] ****

Wir servieren die Wiener Spitzen Röstung „Meinl Premium 1862“

**** 4 Biere vom Fass ** [A]**

Gmünder Stadtbier (Zwickl)

Schremser Premium

Zwettler Original 1890

Bier des Monats

Flaschenbiere erfragen sie bitte beim
oder verlangen sie die **eigene Bierkarte**





**** Waldviertler Edelbrände ****

**** Hauseigene Vinothek ****

**** Zahlreiche Fruchtsäfte & Nektare ****

Herkunftsbezeichnung unserer Grundprodukte



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

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

Eier aus Bodenhaltung vom Schützenhofer aus Süssenbach

BIO - Erpfi vom Bio Kartoffelhof Riener aus Thaures bei Heidenreichstein



Wild von unseren heimischen Jägern

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

Edelbrände vom Karl Winkler aus Dorf Rosenau, Günther Mayer aus Hollenbach
sowie Karl Prinz aus Gr. Schönau



Mitgliedschaften - Auszeichnungen

Als regionaler- qualitätsorientierter Anbieter freuen wir uns dabei zu sein.
Alle diese Auszeichnungen stehen für unser Bemühen um gelebte Gastfreundschaft,
Verwendung bester regionaler Zutaten, verarbeitet mit hohem fachlichen Können der
Köche, und dem persönlichen Service durch motivierte & geschulte MitarbeiterInnen
Geselligkeit und Gemütlichkeit wird bei der Wirtsfamilie groß geschrieben.

*Die Landesinitiative „Wirtshauskultur N.Ö.“ zeichnet jedes Jahr
ihre Besten zum „N.Ö. Top Wirt“ aus.
Wir dürfen uns auch 2018 wieder zu dieser Liga zu zählen*

