



Herzlich willkommen

Das Hopferl Team
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
Sonn- und Feiertag's 11 bis 14:³⁰ Uhr



*Diese Speisekarte stellt nur einiges von unserem Angebot dar
Komplette Karte ist im Betrieb ersichtlich*

*** Aperitif -- Vorspeisen ***

Lachstartar mit getoasteten Weißbrot

Rindscarpaccio mit Balsamico & Parmesanspäne

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

*** Rind ***

Rindsbraten vom Donaulandrind

mit Wurzelrahmsauce, Serviettenknödel & Preiselbeerfrucht

Gegrilltes Filetsteak (220 Gramm roh)

mit Pfeffersauce, Erpfikrokette & etwas Marktgemüse

*** Fische ***



Natur gebratenes
Waldviertler Karpfen Filet

geschröpft, mit Knoblauchsauce, Petersilkartoffeln und etwas Gemüse

Riesling Steinhagen^{DAC} Weingut Tanzer

Gebackenes Filet vom Waldviertler Karpfen

geschröpft, mit Erpfisalat

Zander Filet natur gebraten, auf **Rieslingbandnudeln**

*** Wirtshaus Klassiker ***

Tiroler Gröstl

Geröstete Kartoffel, Schweinefleisch Stückerl, mit Spiegelei und kaltem Kraut, im Pfandl

Blunzengröstl

mit Grammeln, dazu warmes Kraut, im Pfandl serviert

Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Erpfisalat
gebacken (von der Pute) mit Erpfisalat

Cordon bleu (vom Schwein) mit Preiselbeeren und Erpfisalat
gebacken (von der Pute) mit Preiselbeeren und Erpfisalat

Gelber Muskateller Weingut Gruber

Ofenfrischer Schweinsbraten vom durchzogenen Schopf
mit 2 Waldviertler Knödeln und Speck - Krautsalat im Bratensaftl

Grillkotelett

2 Stk. vom Schweins Karree, ohne Knochen, dazu Pommes frites & Knoblauchsauce

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

Zweigelt vom Weingut Markowitsch

Filetspieß

gegrillter Spieß vom Schweinsfilet, dazu Pommes frites, Knoblauchsauce

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



*** Fleischlose Hauptspeisen ***

Gefüllte Kartoffelrouladen

hausgemacht, mit würziger Schwammerlfülle,
Knoblauchsauce und etwas grünem Salat

Emmentaler oder **Camembert** gebacken
mit Preiselbeeren, Sauce Tartar und Salatgarnitur

Gemüserahmnudeln

Bandnudeln in Obersrahmsauce mit Marktgemüse

*** Salatteller ***

Salate der Saison mit klassischer Essig - Öl Marinade ..

.. mit Schinken, Käse und ein hart gekochtes Ei

.. mit 1 gebackenen Gemüselaibchen (Hopferlsalat)

.. mit natur gebratenen Truthahnfiletstreifen (Oma)

.. mit gebackenen Truthahnfiletstreifen in Kürbispanier

*** Jausenkarte ***

gebackener Toast mit Preiselbeeren & kleinem Salat

Ham & Egg's von 3 Eiern

Haustoast gratiniert & kleinem Salat

Schwarzbrot mit Knoblauch, Paprika, Schinken, Käse, Zwiebel, Cocktailsauce

2 Stk. **Weißwürste** mit Brezel & original bayrischem Senf

3 Stk. **Weißwürste**

Saure Blunze vom Rzepa, in Essig & Öl mit Zwiebelringerl



**** Waldviertler Edelbrände **** (2 cl)

Marillen Edelbrand
Vogelbeerbrand
Williamsbirne Edelbrand
Mohnschnaps vom Waldv. Graumohn
Waldviertler Heubrand
Mirabell
Kriecherl Edelbrand
Gmünder Stadtbierbrand

**** Nachspeisen ****

Tobleronemousse mit Früchten garniert
geschmolzene Schokolade von der Toblerone

Nougatknöderl

3 Stk. gwutzelt in Kürbiskrokant, serviert mit warmen Weichseln

Warme Mohnnudeln

Erpfnudeln im Waldviertler Graumohn gwutzelt, werden stets frisch eingekocht, dazu etwas Zwetschkenröster (Ca. 20 min. Wartezeit einrechnen) (enthält etwas Rum)

Szomlauer Nockerl

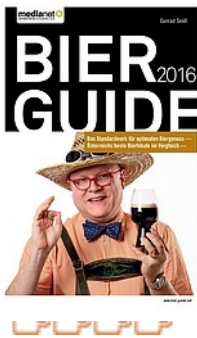
leckerer Biskuitteig mit Pudding vereint, Schoko und Nüssen, mit Schlagobers garniert

**** Kaffee / Tee ****

Wir servieren die Spitzen Röstung

„Meinl Premium 1862“





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

- Gmünder Stadtbier (Zwickl)
- Schremser Premium
- Zwettler Original 1890
- Saurer bzw. süßer Radler

Zahlreiche Flaschenbiere:

zusätzliche
Bierkarte



**** Haus - Wein ****

Weingut Setzer aus Hohenwarth, bei Maissau im Weinviertel



**** Bouteillenweine „Glasweise“ angeboten ****

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 16 GV Weinviertel DAC | Gruber Röschitz |
| 16 Riesling Steinhagen | Tanzer Thallern |
| 15 Zweigelt | Markowitsch Göttlesbrunn |
| 15 Blaufränkisch | Lang Deutschkreutz |
| 15 Cuvee „Superior“ | Markowitsch Göttlesbrunn |

eigene Vinothek !

**** Vinothek - Flaschenweine ****

bitte verlangen Sie unsere umfangreiche **Weinkarte**

**** 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

Herkunftsbezeichnung unserer Grundprodukte



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



Unser verwendetes **Rind** und **Schweinefleisch**
stammt vorwiegend von ausgewählten Waldviertler Betrieben



Eier in Bodenhaltung vom Schützenhofer aus Süssenbach

BIO - Erpfi vom **Bio Kartoffelhof** Riener aus Thaur bei Heidenreichstein



Wild von unseren heimischen Lieferanten

Bierland
ÖSTERREICH

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

Unsere Mitgliedschaften

Alle diese Auszeichnungen bzw. Unterstützung der Landesinitiativen 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



Aufsteiger des Jahres



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



Als kulinarische Aushängeschilder der Initiative stehen die österreichischen GenussWirt für höchste Qualität, regionale Zutaten und echte Gastfreundschaft. 2016 wurden wir zum Waldviertel Sieger gekürt.



Wir dürfen uns über 81 Punkte im Restaurant Guide vom Falstaff freuen. Danke an die Bewerter vom größten Genussclub Österreichs



Für die gepflegte Bierkultur wurden wir im Jahre 2015 vom Österr. „Bierpapst“ Conrad Seidl zum Bierlokal des Jahres von Nieder Österreich ernannt und für unsere Aktivitäten in der Bierszene mit 4 Krügerl ausgezeichnet



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

