

Spezial Regional



*** Vorspeise ***

Bunter Antipasti - Teller [G,O] ..
(von Käsemacher) mit Trüffelsalami und Toastbrot

*** Suppe ***

Kürbiscremesuppe vom Thayatal Bio Kürbis
mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskerne [G]

*** Hauptgang ***

Eierschwammerl Risotto [A,G,O] ..
darüber frisch gehobelter Parmesan mit einer Haube vom Rucola



Eierschwammerl Rahmsauce [A,G,O]
mit 2 Waldviertler Erpfiknödeln
oder mit Serviettenknödeln

Filet vom Waldviertler Wels [A,D,G,O] ..
natur gebraten auf **Eierschwammerl Risotto**

Gegrilltes Mais Hendlfilet [A,D,G,O] ..
natur gebraten auf **Eierschwammerl Risotto**

Filetsteak 300 g [G,O] ..
aus dem wertvollsten Mittelstück, vom Waldviertler Bio Rindsfilet
mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Kroketten

Beiriedschnitte 300 g [G,O] ..
vom Waldv. Bio Rind, Rosa gegrillt,
Eierschwammerlsauce und Kartoffelgratin



Aus besonderem Holz geschnitzt.

*** Dessert ***

Waldviertler Mohnkuchen [G]
hausgemacht, mit 1 Kugel Joghurt Waldbeer Eis

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

**Wirtshaus
kultur**
NIEDERÖSTERREICH



** Öffnungszeiten **

** Wirtshaus **

Montag bis Donnerstag 9 bis 23 Uhr
Freitag – Samstag 9 bis 24 Uhr
Dienstag ganztägig Ruhetag
Sonn- & Feiertag's 10 bis 15 Uhr

** Küche **

durchgehend warme Küche

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

Aperitif Empfehlung:

Aperol Spritz 0,25 L
Sekt, Soda, Aperol, Orangenscheibe

„Hugo“ 0,25 L
Frizzante mit Hollersirup,
Minzeblätter, Limette

„Süsse Lillet“ 0,25 L
Früchtemix mit Lillet, Schweppes
Wild Berry

Sekt / Sekt Orange 0,1 L

Frizzante Rose' 0,1 L
„Elfentanz“

Campari Orange

Aperitif Alkoholfrei:

Aperol Spritz 0,25 L
Alkoholfrei

„Hugo“ 0,25 L
Alkoholfrei

Henkel Trocken 0,2 L
Sekt Piccolo « Alkoholfrei, für 2

** * Vorspeisen * **

Tatar vom geräucherten Lachs

garniert, Wachtelei, dazu Butter und Toastbrot

als Vorspeise

[A,C,D,G]

als Hauptspeise

Vorspeisen Salat der Saison

[O]

mit klassischer Essig - Öl Marinade

** * Suppen * **

Hausgemachte Rindsuppe

[A,C,G,I]

mit Suppengemüse & Einlage zur Auswahl: **Leberknödel** oder **Frittaten**

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe

[G,O]

mit Schwarzbrotcroutons

Hopferl's-Genießer Suppe

[A,C,G,L]

mit Suppengemüse, Leberknödel, Frittaten & Hausstrudel

zur Empfehlung für alle die mehr Suppe wünschen, oder die Suppe als Hauptspeise

** * StadtWirtshaus Klassiker * **

Ofenfrischer Schweinsbraten

vom durchzogenen Schopf, mit 2 Waldv. Knödeln & warmen Speck-Kraut

Deftige Portion (200g Fleisch mit 2 Stück Knödeln)

[L,O]

Gusto Portion (140g Fleisch mit 1 Stück Knödel)

Rindsbraten

vom Waldviertler Bio Rind, in Wurzelrahmsauce, Serviettenknödeln & Preiselbeerfrucht

Deftige Portion (160g Fleisch mit 2 Stück Serv.Knödeln)

[A,C,G,L,M]

Gusto Portion (120g Fleisch mit 1 Stück Serv.Knödel)

Schremser Premium Bier

1/3

Tipp: Unsere Speisen kann man auch Mitnehmen,
-- oder wenn nicht alles aufgegessen werden kann,
dann ☞ bieten wir eine **Mitnahme Verpackung** für € .. 0,90

* * *StadtWirtshaus Klassiker* * *

Wildschweinbraten aus heimischer Wildbahn
geschmorte Wildschweinkeule/Schulter in Wacholderrahmsauce,
mit 2 Waldviertler Knödeln & Rotkraut und Preiselbeerfrucht

Deftige Portion (160g Fleisch mit 2 Stück Knödeln) [G,L,M,O]

Gusto Portion (120g Fleisch mit 1 Stück Knödel)

Zweigelt Merlot Weingut Markowitsch 1/8

Gebackenes Schweinsschnitzel [A,C,O]

vom Karree, mit Waldviertler Bio Erpfisalat & Preiselbeeren

Gebackenes Hendschnitzel [A,C,O]

mit Waldviertler Bio Erpfisalat & Preiselbeeren

„Hopferl“ Cordon bleu gebacken, vom Schwein, [A,C,O]

Schinken, Geselchtes und geräucherter Käse, mit Preiselbeeren und Waldviertler Bio Erpfisalat

Gelber Muskateller Weingut Tauchner 1/8

Blunzengröstl [A,C,O]

mit Grammeln, dazu warmes Speck-Kraut und Kren

Grillkotelett

2 Kotelett vom Schweinskarree, ohne Knochen, mit Pommes frites, Knoblauchsauce, Kräuterbutter

Deftige Portion (mit 2 Stück Kotelett) [G]

Gusto Portion (mit 1 Stück Kotelett)

* * *Fische* * *

Waldviertler **BIO-Karpfenfilet**, geschröpft, = (praktisch grätenfrei) 

natur gebraten, mit Petersilkartoffeln & Knoblauchsauce [A,D,G]

gebacken, mit Waldv. Bio Erpfisalat & hausgemachter Sauce Tatar [A,C,D,G,O]

Waldviertler **Welsfilet natur** gebraten (praktisch grätenfrei) [A,D,G]

mit Knoblauchsauce, Petersilkartoffeln und etwas Deko - Gemüse

Riesling Steinhagen^{DAC} Weingut Tanzer 1/8

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

** * Wenig bis kein Fleisch * **

Spinatspätzle

mit Schinken in Obers Rahmsauce

[A,C,G]

ohne Schinken

Waldviertler Erpfiroulade

[C,G]

hausgemacht, mit würziger Schwammerlfülle, Knoblauchsauce & gem. Salat

Bandnudeln

mit **gegrillten Hendlfiletstreifen** in Gemüse Kokos-Curry-Sauce

[A,C,G]

ohne Fleisch mit buntem Gemüse, in Kokos-Curry-Sauce

Gebackener Emmentaler

[A,C,G,O]

mit Preiselbeeren **und gemischtem Beilagen Salat**

Großer Salatteller [O]

mit bunten Salaten der Saison

zusätzlich mit **gegrilltem Henderlfilet**

[G]

oder

zusätzlich mit **gebackenem Hendlfilet** (in Kürbiskernpanier)

[A,C,G]

** * extra Beilagen * **



Handverlesener Bio Erpfisalat [L,M,O]

gem. Beilagensalat, Grüner Salat [L,M,O]

Pommes frites [A,G] Petersilkartoffeln, Bratkartoffel, Reis

1 Serviettenknödel [A,C,G]

1 Waldviertler Knödel

Beilagen - Grillgemüse [G]

** * Information zur Allergenauszeichnungspflicht * **

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Ihr Gastgeber



Information zu den Allergenen

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| A) Glutenhaltiges Getreide | B) Krebstiere |
| C) Ei | D) Fisch |
| E) Erdnuss | F) Soja |
| G) Milch oder Laktose | H) Schalenfrüchte |
| L) Sellerie | M) Senf |
| N) Sesam | O) Sulfite |
| P) Lupinen | R) Weichtiere |

** * Nachspeisen * **

Malakoff - Nockerl

[A,C,G,H,O]

3 Stk. Nockerl verfeinert mit Eierlikör und marinierten Himbeeren, (enthält Alkohol)

Schokokuchen

warmer Schokokuchen in Milka Schokosauce & Schlagobers

Deftige Portion (mit 2 Stück Schokokuchen)

[A,C,G,H,O]

Gusto Portion (mit 1 Stück Schokokuchen)

Eis-Schokokuchen zusätzlich mit einer Kugel Vanille Eis

Nougatknöderl

[A,C,G]

3 Stk. Topfenknöderl mit Nougat gefüllt, g'wutzelt in Zimtbutter Brösel & Weichseln
Knöderl werden frisch eingekocht (bitte ca. 15 - 20 min. Wartezeit einrechnen)

Getränke Empfehlung: Waldviertler 4kanter Likör

Waldviertler Mohnnudeln

[A,C,G,H,O]

Erpfinudeln eingekocht in Butter, Himbeersirup und Rum , (enthält Alkohol)
g'wutzelt im Waldviertler Graumohn, dazu wird Apfelmus gereicht
Erpfinudeln werden frisch eingekocht, (bitte ca. 15 - 20 min. Wartezeit einrechnen)

Auslese – Süss Weingut Pittnauer 1/8

Grüner Panther:

[A,C,G,H,O]

2 cl Kürbiskern Likör mit 1 Kugel Vanilleeis + 1 Schuss Kürbiskernöl

Herrendessert: kleiner Espresso mit 2cl Grappa

Damendessert: kleiner Espresso mit 2cl Vierkanter-Likör

Wir bieten zusätzliche eine

Eis-Mehlspeisen Karte

Bitte mit den Service Mitarbeiter:Innen besprechen

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

* * Herkunftsbezeichnung unserer regionalen Grundprodukte * *

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

Unser verwendetes **Rinder-** und **Schweinefleisch** stammt vorwiegend von ausgewählten Gmünder & Waldviertler Betrieben



Karpfensaft und **Bio Wein** vom Weingut Gruber aus Rösschitz

Rindfleisch vom **Bio Bauern** Brunner aus Schlag bei

Litschau

Eier aus Bodenhaltung vom Schützenhofer aus Süssenbach

BIO - Erpfi vom **Bio Kartoffelhof** Riener aus Thaur bei H'stein

Heimisches Wild von unseren Jägern aus Dietmanns, Ober Lembach, Gmünd und Breitensee

Gemüse und **Wurzelwerk** vom Bauer aus Karlstein und Leiterwagerl aus Schweiggers und zusätzlich je nach Saison von heimischen Äckern



Gebäck handgefertigt von den Bäckereien Pilz & Döllner am Stadtplatz

Milch und Milchprodukte von heimischen Bauern

Bier von den beiden Waldviertler Brauereien Schwarz & Trojan

Kriecherlsaft und Edelbrände von Günther Mayer aus Hollenbach

Bio Mohn und Kümmel von der Familie Dirnberger aus Friedersbach

Waldviertler Wels vom Christoph Arnhof aus Reinolz in der Gemeinde Dobersberg

Mitgliedschaften & Auszeichnungen

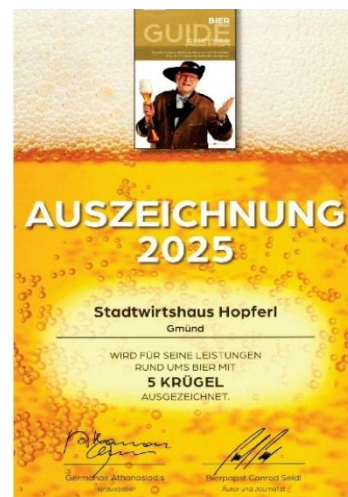
Wir sind „**Waldviertler Karpfen Genusswirt**“ und wurden für unsere Engagement mit der „**Karpfen-Haube**“ ausgezeichnet



Mit dem **Sonderpreis der Jury** als „**Ausgezeichneter Arbeitgeber**“ wurde das Stadtwirtshaus Hopferl 2023 ausgezeichnet. Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler, Geschäftsführer der NÖ Tourismuswerbung Michael Duscher,

und WHK Obmann Harald Pollak. gratulierten als Erste.

„Bierpapst“ Conrad Seidl,
hat das **Stadtwirtshaus Hopferl**
2025 als Bierlokal von N.Ö. ausgezeichnet
zusätzlich mit der Höchstzahl von 5 Krügerl in den
Bier-Olymp gehoben **und als Doppel-Erfolg** wurden
wir beim Falstaff Voting zum beliebtesten Bierlokal
Niederösterreichs gewählt.



*** * Für unsere kleinen Gäste * ***

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



Kinder-Frittatensuppe [A,C,G,L]

Kinder Knoblauchrahmsuppe [G,O]



„Fischers Fritz“ Karpfen Nuggets gebacken [A,C,D,G]
mit Petersilkartoffel & Sauce Tatar

Bandnudeln [A,C,G]
mit Bio Tomatensugo



„Pumuckl“ Hendl schnitzel [A,C]
mit Pommes frites & Ketchup

„Asterix“ Schweinschnitzel [A,C]
mit Pommes frites & Ketchup



1 St. Frankfurter Würstel vom Grill [A,M]
mit Pommes frites und Ketchup

Portion Pommes frites mit Ketchup [A,G]

1 Stk. Waldviertler Knödel mit Saft [A,C,G]

2 Stk. Waldviertler Knödel mit Saft [A,C,G]

