

HOPFERL

Das StadtWirtshaus



Herzlich willkommen

Das Hopferl Team
wünscht einen
genussvollen Aufenthalt

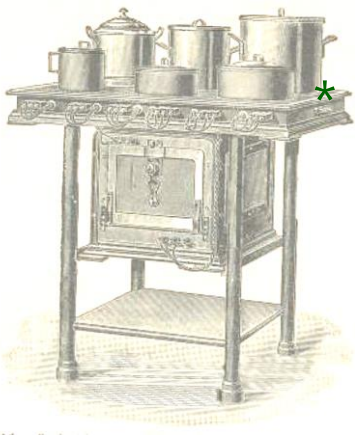
Aperitif Empfehlung:

Sekt oder **Sekt Orange**

„Kir Royal“

„Biersecco“

Gmünder Stadtbier mit Sekt



* * Küchen - Öffnungszeiten * *

durchgehend warme Küche

Montag bis Samstag 11 bis 21 Uhr

Dienstag ganztags Ruhetag

Sonn- Feiertag's 11 bis 14:³⁰ Uhr

Unter dem Leitmotiv „Saisonal – Regional“
bieten wir eigens kreierte, bodenständige
Genussmomente

Die angeführte Speisekarte stellt nur einen Auszug
von unserem regionalen Speiseangebot dar.

Im Stadtwirtshaus Hopferl
erhalten sie eine tagesaktuelle ausführliche Karte

* * Aperitif -- Vorspeisen * *

Vorspeise ist der aktuellen Monatskarte zu entnehmen

Salat der Saison

mit klassischer Essig - Öl Marinade

* * Suppen * *

Rindsuppe

als Einlage mit: **Leberknödel** oder **Frittaten**

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons

Hopferl's-Genießer Suppe

mit Gemüse, Leberknödel & Frittaten

* * Wirtshaus Klassiker * *

Wiener Schnitzel gebacken

mit Waldviertler Erpfisalat
Gelber Muskateller Weingut Nigl

Rindsbraten
vom Waldviertler Jungstier
in Wurzelrahmsauce, Serviettenknödel & Preiselbeerfrucht
Cabernet Sauvignon Weingut Pittnauer

Grillkotelett
2 Kotelett vom Schweins Karree, ohne Knochen, dazu Pommes frites & Knoblauchsauce

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

Zweigelt Weingut Markowitsch

Für unsere Bemühungen
um den Waldv. Karpfen
wurden wir vom Verband
der Teichwirte mit der
„Karpfen-Haube“
ausgezeichnet

* * **Fische** * *

Waldviertler Karpfen Filet natur
geschröpft, natur gebraten mit Knoblauchsauce, Petersilkkartoffeln



Gebackenes Waldviertler Karpfen Filet
geschröpft, mit Waldviertler Bio Erpfisalat
Riesling Steinhagen^{DAC} 2018 vom Weingut Tanzer

* * **Fleischlose Hauptspeisen** * *

Gefüllte Kartoffelrouladen
hausgemacht, mit würziger Schwammerlfülle, Knoblauchsauce & gem. Salat

Emmentaler gebacken
mit Preiselbeeren, und gem. Salat

Spinatspätzle vegetarisch mit Oberssauce

* * Für unsere kleinen Gäste * *



„Pumuckl“ Putenschnitzel

mit Pommes frites & Ketchup

„Asterix“ Schweinsschnitzel

mit Pommes frites & Ketchup

1 St. Waldviertler Knödel

mit Saft

1 St. Frankfurter Würstel vom Grill

mit Pommes frites und Ketchup

* * Frühstück * *

Prinzessinnen – Frühstück

2 Kaisersemmerl, Butter, Marmelade und 1 Häferlkafee oder Tee

Prinzen – Frühstück

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

Kaiser – Frühstück

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

* * 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

* * Jausenkarte * *

gebackener Schinken-Käse-Toast

mit Preiselbeeren & Salatgarnitur

Ham & Egg's

von frischen Freilandeiern

Haustoast

Schwarzbrot, Paprika, Schinken, Käse, Zwiebel, Cocktailsauce, kl. Salat

Schinken Käse Toast

Knoblauchbrötchen

Weißbrot mit Schinken & Käse, überbacken

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

Tipp: Unsere Speisen kann man auch Mitnehmen,
oder wenn nicht alles aufgegessen werden kann,
bieten wir eine **Mitnahme Verpackung**

* * Nachspeisen * *

Nockerl a la' Malakoff

Apfelstrudel

Mohr im Hemd

warmer Schokokuchen mit Schokosauce & Schlagobers

Waldviertler Mohnnudeln Erpfnudeln im Waldviertler Graumohn gwutzelt,
dazu Zwetschkenröster (Ca. 20 min. Wartezeit einrechnen) (enthält etwas Rum)

Eispalatschinken

mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers garniert

* * Kaffee / Tee [G] * *

Wir servieren die Wiener Spitzen Röstung **„Meinl Premium 1862“**



Tee Auswahl:

Kräutertee, Kamille. Früchte Tee, Chinas feinsten Grüntee, Pfefferminze, Englisch Breakfast, Schwarztee

wir verwenden ausschließlich frisch gepressten Zitronensaft



* * Alkoholische Getränke * *

Biere vom Fass [A]

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

Wasser
wird zum edlen
Tropfen, mischt
man es mit Malz
und Hopfen

Dipl. Biersommelier Josef berät sie gerne



Haus - Wein [O]

vom **Weingut Setzer** aus Hohenwarth, bei Maissau im Weinviertel

Tagesaktuelle Bouteillenweine auch „1/8 Glasweise“

Vinothek - Flaschenweine

bitte verlangen Sie unsere **Weinkarte**



Waldviertler Edelbrände (2 cl)

Zur Auswahl: Marillen Kriecherl Vogelbeerbrand Williamsbirne
Mohnschnaps vom Waldv. Graumohn Himbeerbrand
Waldviertler Heubrand Mirabell aus der Scheibn
Edelbrand Gmünder Stadtbierbrand

* * zahlreiche regionale Fruchtsäfte * *

Naturtrüber Apfelsaft Klarer Traubensaft Naturtrüber Birne

Johannisbeere-, Marille-, Pfirsich- Saft
Naturtrüber Kriecherlsaft Naturtrüber Ribisel – Himbeersaft



Eine ausführlich Speisen- und Getränke Karte erhalten sie bei einem Besuch im
Stadtwirtshaus Hopferl

Das gesamte Hopferl Team freut sich über Ihren Besuch

mit gastlichen Grüßen

Monika & Josef Hag

Herkunftsbezeichnung unserer Regionalen Grundprodukte



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

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



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

Eier aus Bodenhaltung vom Schützenhofer aus Süssenbach



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

Wild von unseren heimischen Jägern aus Dietmanns und Ober Lembach



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 und gelebte Gastfreundschaft, freuen wir uns über all diese Auszeichnungen.

Verwendung bester regionaler Zutaten, verarbeitet mit hohem fachlichen Können der Köche und dem persönlichen Service durch motivierte und geschulte MitarbeiterInnen sind der beste Beweis dafür.

Waldviertler Karpfen Genusswirt und wurden für unsere Bemühungen mit der Waldviertler „Karpfen-Haube“ ausgezeichnet



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



Wir dürfen uns über 83 Punkte im Restaurant Guide vom Falstaff freuen.
Danke an die Bewerter vom größten Genussclub Österreichs