

Spezial Regional



*** Vorspeise ***

Bunter Antipasti - Teller

(von Käsemacher) mit Trüffelsalami und Toastbrot

[G,O] .. 13,90

als Hauptspeise 18,60

*** Suppe ***

Spargelschaumsuppe

mit Weißbrotcroutons und grünem Pesto

[AG] € .. 6,70

dazu mit **gebackenem Ei** + € .. 2,50



*** Hauptgang ***

Legendär:

Spargel Cordon bleu

[ACM] € .. 19,90

2 Stangen in Schinken & Käse gerollt, in Brösel gehüllt
und gebacken, mit Sauce Tatar & Petersilkkartofferl, dazu gem.Salat



Gemischter Satz WG Brenninger 1/8 € .. 3,90

Spargelrisotto

[ACGO] € .. 18,90

darüber frisch gehobelter Parmesan mit einer Haube vom Rucola

Filet vom Waldviertler Wels

[AD,G,O] .. 22,90

natur gebraten auf Spargel Risotto

Riesling^{DAC} Steinhagen WG Tanzer 1/8 3,90

Filetsteak

300 g [G,O] .. 39,90

aus dem wertvollsten Mittelstück, vom Waldviertler Bio Rindsfilet
mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Kroketten

Zweigelt Merlot WG Markowitsch 1/8 4,40



Aus besonderem Holz geschnitzt.

*** Dessert ***

Panna Cotta

[A,G] .. 6,50

Monikas Création mit Vanille & Himbeere

Herzlich willkommen

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



** Öffnungszeiten **

** Küche **

durchgehend warme Küche

Montag bis Samstag 11 bis 21 Uhr

Dienstag ganztägig Ruhetag

Sonn- & Feiertag's 11 bis 14:³⁰ Uhr

** Wirtshaus **

Montag bis Donnerstag 9 bis 23 Uhr

Freitag – Samstag 9 bis 24 Uhr

Dienstag ganztägig Ruhetag

Sonn- & Feiertag's 10 bis 15 Uhr

Aperitif Empfehlung:

Aperol Spritz 0,25 L 5,90

Sekt, Soda, Aperol, Orangenscheibe

„Hugo“ 0,25 L 5,90

Frizzante mit Hollersirup, Minzeblätter, Limette

„Süsse Lillet“ 0,25 L 6,50

Früchtemix mit Lillet, Schweppes Wild Berry

Sekt / Sekt Orange 0,1 L 4,40

Frizzante Rose' Elfentanz 0,1 L 4,40

Campari Orange 4,60

Aperitif Alkoholfrei:

Aperol Spritz 0,25 L 5,50

Alkoholfrei

„Hugo“ 0,25 L 5,50

Alkoholfrei

Henkel Trocken 0,2 L 8,90

Sekt Piccolo « Alkoholfrei, für 2

Secco Senza 0,1 L 4,20

WG Zeilinger Wagner, Weintraube
mit feiner Kohlensäure

* * Vorspeisen * *

Tatar vom geräucherten Lachs

garniert, Wachtelei, dazu Butter und Toastbrot

als Vorspeise

[A,C,D,G] 13,90

als Hauptspeise

18,90

Vorspeisen Salat der Saison

[O] 8,90

mit klassischer Essig - Öl Marinade

* * Suppen * *

Hausgemachte Rindsuppe

[A,C,G,L] 4,90

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

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe

[G,O] 5,90

mit Schwarzbrotcroutons

Hopferl's-Genießer Suppe

[A,C,G,L] 9,50

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] 16,90

Gusto Portion (140g Fleisch mit 1 Stück Knödel)

14,90

Rindsbraten

vom Waldviertler Bio Rind, in Wurzelrahmsauce, Serviettenknödeln & Preiselbeerfrucht

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

[A,C,G,L,M] 17,90

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

15,90

Schremser Premium Bier

1/3

4,10

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] 19,90

Gusto Portion (120g Fleisch mit 1 Stück Knödel) 17,90

Zweigelt Merlot Weingut Markowitsch 1/8 4,40

Gebackenes Schweinsschnitzel

[A,C,O] 15,90

vom Karree, mit Waldviertler Bio Erpfisalat & Preiselbeeren

Gebackenes Hendschnitzel

[A,C,O] 16,90

mit Waldviertler Bio Erpfisalat & Preiselbeeren

„Hopferl“ Cordon bleu gebacken, vom Schwein,

[A,C,O] 17,90

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

Gelber Muskateller Weingut Tauchner 1/8 3,90

Blunzengröstl

[A,C,O] 15,90

mit Grammeln, dazu warmes Speck-Kraut und Kren

Grillkotelett

2 Kotelett vom Schweinskarree, ohne Knochen, dazu Pommes frites & Knoblauchsauce

Deftige Portion (mit 2 Stück Kotelett) [G] 16,50

Gusto Portion (mit 1 Stück Kotelett) 14,50

* * Fische * *

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

natur gebraten, mit Petersilkartoffeln & Knoblauchsauce [A,D,G] 20,90

gebacken, mit Waldv. Bio Erpfisalat & hausgemachter Sauce Tatar [A,C,D,G,O] 20,90

Waldviertler **Welsfilet natur** gebraten (praktisch grätenfrei) [A,D,G] 21,90

mit Knoblauchsauce, Petersilkartoffeln und etwas Deko - Gemüse

Riesling Steinhagen^{DAC} Weingut Tanzer 1/8 3,90

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

* * Wenig bis kein Fleisch * *

Spinatspätzle

mit Schinken in Obers Rahmsauce	[A,C,G] 15,90
ohne Schinken	14,90

Waldviertler Erpfiroulade

	[C,G] 16,90
--	-------------

hausgemacht, mit würziger Schwammerlfülle, Knoblauchsauce & gem. Salat

Bandnudeln

mit gegrillten Hendlfiletstreifen in Gemüse Kokos-Curry-Sauce	[A,C,G] 15,90
ohne Fleisch mit buntem Gemüse, in Kokos-Curry-Sauce	15,90

Gebackener Emmentaler

	[A,C,G,O] 15,90
--	-----------------

mit Preiselbeeren **und gemischtem Beilagen Salat**

Großer Salatteller [O]

mit bunten Salaten der Saison	9,90
zusätzlich mit gegrilltem Henderlfilet	[G] + 5,50
<i>oder</i>	
zusätzlich mit gebackenem Hendlfilet (in Kürbiskernpanier)	[A,C,G] + 5,50

* * extra Beilagen * *

 Bio Erpfisalat	[L,M,O] 4,60
gem. Beilagensalat, Grüner Salat	[L,M,O] 4,50
Pommes frites [A,G] Petersilkartoffeln, Bratkartoffel, Reis	4,50
1 Serviettenknödel	[A,C,G] 2,20
1 Waldviertler Knödel	2,30
Grillgemüse	[G] 6,90

* * 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 | | |

* * Für unsere kleinen Gäste * *

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



Kinder-Frittatensuppe [A,C,G,L] 3,40

Kinder Knoblauchrahmsuppe [G,O] 4,20



„Fischers Fritz“ Karpfen Nuggets gebacken [A,C,D,G] 12,90
mit Petersilkkartoffel & Sauce Tatar

Bandnudeln [A,C,G] 9,90
mit Bio Tomatensugo



„Pumuckl“ Hendlschnittel [A,C] 10,90
mit Pommes frites & Ketchup

„Asterix“ Schweinschnitzel [A,C] 10,90
mit Pommes frites & Ketchup



1 St. Frankfurter Würstel vom Grill [A,M] 7,90
mit Pommes frites und Ketchup

Portion Pommes frites mit Ketchup [A,G] 4,90



1 Stk. Waldviertler Knödel mit Saft [A,C,G] 5,30

2 Stk. Waldviertler Knödel mit Saft [A,C,G] 7,50

Will das alles nicht..... 0,00

Gerne stellen wir einen **Räuberteller** zum Teilen mit den Eltern zur Verfügung

* * Kinder- oder Jugendgetränke * *

Hopferl's Holler- oder Himbeerwasser 0,3 L 2,70

Frucade, Sprite Fl. 0,33 L 3,70

Eistee Pfirsich, Zitrone Fl. 0,33 L 3,70

* * Nachspeisen * *

Malakoff - Nockerl [A,C,G,H,O] 7,90
3 Stk. Nockerl verfeinert mit Eierlikör und marinierten Himbeeren, (enthält Alkohol)

Mohr im Hemd

warmer Schokokuchen in Milka Schokosauce & Schlagobers

Deftige Portion (mit 2 Stück Schokokuchen) [A,C,G,H,O] 7,90

Gusto Portion (mit 1 Stück Schokokuchen) 5,90

als **Eis Mohr** **zusätzlich** mit einer Kugel **Vanille Eis** + 1,80

Nougatknöderl [A,C,G] 8,90

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 3,50

Waldviertler Mohnnudeln [A,C,G,H,O] 9,80

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 4,40

Grüner Panther: [A,C,G,H,O] 5,90

2 cl Kürbiskern Likör mit 1 Kugel Vanilleeis 1 Schuss Kürbiskernöl

Herrendessert: kleiner Espresso mit 2cl Grappa 6,50

Damendessert: kleiner Espresso mit 2cl Vierkanter-Likör 6,30

* * Kaffee / Tee [G] * *

Wir servieren die Wiener Spitzen Kaffee Röstung

„Meinl Gloriette Gold“

Alle Kaffeevarianten
servieren wir auch
gerne koffeinfrei

Melange 3,80

Verlängerter 3,80

Kleiner Brauner 3,10

Großer Brauner 4,40

Affogato al caffè 5,40

Heisse Schokolade mit Schlagobers 4,90

Tee Auswahl:

Kräuter-, Kamille-, Früchte-, Chinas feinsten Grüntee,

Pfefferminz-, Englisch Breakfast-, Schwarztee Tasse Tee 3,20

Tasse Tee mit 2 cl Rum 4,90

zusätzlich mit frisch gepresstem Zitronensaft (0,2 cl) + 0,80



* * Waldviertler Biere vom Fass [A] * *

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

	0,3 L	0,5 L
Gmünder Stadtbier (Zwickl)	4,20	4,90
Schremser Premium	4,10	4,80
Zwettler Original 1890	4,10	4,80
Saurer bzw. süßer Radler	4,10	4,80

Flaschen Biere:

Schremser Doppelmalz	Fl. 0,5 L	4,70
Neufeldner Hoptimist	Fl. 0,33 L	4,20
Augustiner Edelstoff	Fl. 0,5 L	4,90
Franziskaner Weissbier	Fl. 0,5 L	4,90

Alkoholfreie Flaschen Biere:

Zwettler Luftikus, Clausthaler,		
Budweiser Nealko, je	Fl. 0,5	4,70
Gösser Zitrone alcfrei	Fl. 0,33	3,90
Franziskaner Weisse	Fl. 0,5	4,90

weitere Bierspezialitäten siehe in der Bierkarte

* * Haus - Wein [O] * *

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

1/8 Hauswein	weiß oder Rot	vom Weingut Markowitsch	2,50
G'spritzter 1/4	weiß oder rot		3,20

mit Liebe handgefertigte Spezial Mix Getränke:

Kaiserspritzer	3,80
Aperol Spritzer mit Sekt vom Haus Österreich	5,90
Hugo Spritzer mit Frizzante & Minze	5,90
Lillet Spritzer mit Wild Berry & Früchten	6,50



zusätzlich
**Vinothek
&
Wein Karte**

„1/8 Glasweise“ Bouteillenweine [O]

23	GV Weinviertel ^{DAC}	Gruber Röschitz	3,50
22	Riesling Steinhagen	Tanzer Krems/Thallern	3,90
23	Gelber Muskateller	Tauchner Krems	3,90
23	Gemischter Satz	Brenninger Nieder Russbach	3,90
21	Zweigelt Merlot	Markowitsch Göttlesbrunn	4,40
22	Blaufränkisch ^{DAC}	Markowitsch Göttlesbrunn	4,40
21	Cuvee „Superior“	Markowitsch Göttlesbrunn	4,60



** Waldviertler Edelbrände & Liköre (2 cl) **

Marillen Edelbrand	3,30	Vogelbeer Brand	3,70
Williamsbirne Edelbrand	3,30	Mohnschnaps vom Waldv. Graumohn	3,70
Himbeerbrand	3,70	Waldviertler Heubrand	3,50
Waldviertler 4Kanter Likör	3,50	Kriecherl Edelbrand	3,30

** Alkoholfreies & Fruchtsäfte **

Apfelsaft, Orangensaft, klarer Bio Traubensaft	g'spritzt mit Soda	0,3 L	3,50
	g'spritzt mit Soda	0,5 L	4,70

Frucade, Sprite, Almdudler, Coca Cola classic, Coca Cola Zero	Fl.	0,33 L	3,70
Eistee Pfirsich, Zitrone	Fl.	0,33 L	3,70
Pago Erdbeere	Fl.	0,2 L	3,70

Mineralwasser von Römerquelle (Prickelnd, oder Still)	Fl.	0,33 L	3,20
---	-----	--------	------

Glas belebtes Gmünder Stillwasser/Leitungswasser	Dienstleistungsanteil	0,3 L	1,20
--	-----------------------	-------	------

Hopferl's Holler- oder Himbeersoda	0,3 L	2,90	0,5 L	3,60
------------------------------------	-------	------	-------	------

Soda - Zitrone mit frisch gepresstem Zitronensaft		1/3 L	3,00
		0,5 L	3,90



wir verwenden ausschließlich von uns frisch gepressten Zitronensaft

frisch gepresster Zitronensaft (0,2 cl) + 0,80

** Regionale Fruchtsäfte **

Johannisbeere-, Pfirsich-, Marillen Saft	} auf g'spritzt mit Soda	0,3 L	3,70
Naturtrüber Kriecherl-, Birnen- & Apfelsaft		0,5 L	4,90



Aus besonderem Holz geschnitzt.

Ein Trinkgefäß, sobald es leer
macht keine besondere Freude mehr



* * 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

Bio Traubensaft und **Bio Wein** vom Weingut Gruber aus Röschitz

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 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 & Döller am Stadtplatz

Milch und Milchprodukte von heimischen Bauern

Bier von den beiden Waldviertler Brauereien Schwarz & Trojan

Kriecherlsaft und Edelbrände von Günther Mayer aus Hollenbach

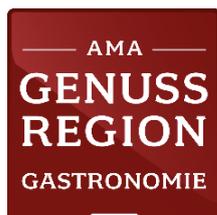
Bio Mohn und Kümmel von der Familie Dirnberger aus Friedersbach

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.

falstaff	Stadtwirtshaus Hopferl		84
	Falstaff Restaurant- & Gasthausguide 2025	Essen 43/50 Service 17/20 Ambiente 8/10 Wein 16/20	

Unsere nachhaltige Verantwortung ist es, zur Vermeidung von zu viel Thermo Drucker Papier beizutragen, daher erstellen wir als Standard **eine Tisch Gesamtrechnung**.

Wenn sie Einzelrechnungen wünschen, bitte dies **rechtzeitig** mitteilen.

Einlösen von Gutscheine und Bezahlen mittels **Kredit- Bankomatkarte** bitte rechtzeitig mitteilen

Alle angeführten Preise beinhalten sämtliche Steuern und Abgaben