



Werter Gast!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!

Genießen Sie die Gastfreundschaft unseres Familienbetriebes und die gemütliche Atmosphäre unserer Zimmer und Gaststuben.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und erholen Sie sich vom Alltag. Schon bald werden Sie sich mehr als Freund des Hauses denn als Gast fühlen.

Wir, die Partner vom "**Schmecktakuläres Almtal**" stellen uns vor:

Wir sind die Vereinigung „Schmecktakuläres Almtal“, eine freiwillige Kooperation von Almtaler Wirten, Landwirten und regionalen Lebensmittelverarbeitern, die sich der Qualität und der Regionalität verpflichtet fühlen.

Liebe Gäste des Wieselmühle Forellenhof Restaurants !

Wir hoffen, dass Ihnen unser Service und unsere Gerichte gefallen haben. Wir möchten Sie darum bitten, uns über den untenstehenden QR-Code zu bewerten. Dies würde uns und unseren zukünftigen Gästen sehr helfen



Falls Sie jedoch irgendwelche Probleme mit einem Gericht oder unserem Service hatten, teilen Sie uns dies bitte persönlich bei uns mit oder senden Sie uns eine E-Mail an

forellenhof@almtal.at.

Wir werden unser Bestes tun, um das Problem zu lösen.

Vielen Dank im Voraus für Ihre Bewertung und Ihr Feedback.

Herzliche Grüße,

Attila und das Wieselmühle Team

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Unsere Lieferanten:

Rindfleisch: Amtmann Grünau im Almtal

Schweinefleisch: Stadler Fleischerei Grünau
Kröswang Grieskirchen

Milch: Holzinger Grünau im Almtal

Fisch: is e'klar

Gemüse: Lackner Eferding

Wild und Pute: Weich Österreich





Suppen

Leberknödelsuppe	€ 4,30
Grießnockerlsuppe	€ 4,30
Frittatensuppe	€ 4,30
Fleischstrudelsuppe	€ 4,30
Backerbsensuppe	€ 4,30
Nudelsuppe	€ 4,30
Tagescremesuppe	€ 4,90

Vorspeise

Forellenfilet geräuchert
mit Oberskren und Toast
€ 9,50

Beef Tatar mit Toast
€ 16,50

Rindercarpaccio mit Parmesan, Ruccola und Toast
€ 14,50

Salate

Gemischter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen
€ 15,50

Salatteller
€ 10,00

Beilage gemischter Salat
€ 5,00

Beilage grüner Salat
€ 3,70

Fischspezialitäten



Forelle „Müllerin“ gebraten mit Petersilienkartoffeln und grünen Salat
€ 18,00

Mandelforelle gebraten mit Petersilienkartoffeln und grünen Salat
€ 19,00

Knoblauchforelle gebraten mit Petersilienkartoffeln und grünen Salat
€ 19,00

Kürbisforelle gebraten mit Petersilienkartoffeln und grünen Salat
€ 19,00

Sesamforelle gebraten mit Petersilienkartoffeln und grünen Salat
€ 19,00

Forelle gegrillt mit Petersilienkartoffeln und grünen Salat
€ 18,00

Forelle blau mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter oder Oberskren
und grünen Salat
€ 19,00

Forellenfilet gebraten auf Bandnudeln mit Kräutersauce und grünen Salat
€ 19,50

Tagliatelle mit Lachs-Weißweinsauce, gegrilltem Garnelenspieß
und grünem Salat
€ 18,50



Aufpreis für filitieren : € 1,00
(1 Portion ca. 250 g : Je nach Fang, pro 50g mehr
€ 0,50 Aufpreis)
Aufpreis für gemischten Salat statt grünem Salat € 1,20





Spezialitäten vom Grill und aus der Pfanne

Beefsteak (200 g) mit Gemüse garnitur, Kräuterbutter und Kroketten
€ 28,00

***Ungarischer Rostbraten** mit gerösteten Zwiebelringen ,Kartoffelrösti und grünen Salat
€ 20,00

***Schweinelendchen** auf Speck-Rahmsauce mit Rösti und grünen Salat
€ 20,00

***Cevapcici** mit Pommes-Frites , Zwiebelketchup und gemischtem Salat
€ 16,50

***Putenbrustfilet** mit Schinken, Champignon und Käse überbacken , Pommes und grünen Salat
€ 20,00

Fleischspieß mit Pommes- Frites , Zwiebelketchup und gemischtem Salat
€ 19,00

***Beiriedsteak** (200 g) mit Pfeffersauce , Kroketten und gemischtem Salat
€ 26,00

***Cordon bleu** (vom Schwein) mit Reis, Petersilienkartoffeln , Preiselbeer, Erbsen und grünen Salat
€ 16,50
(von der Pute € 17,50)

***Wienerschnitzel** (vom Schwein) mit Reis, Petersilienkartoffeln , Erbsen und grünen Sala
€ 15,00
(von der Pute € 14,50)



Cheesburger XXL mit Pommes und BBQ Sauce
€ 17,50



Aufpreis für Beilagenänderung auf Pommes Frites € 0,50

Bei den mit * gekennzeichneten Gerichten sind Seniorenportionen möglich!

Aufpreis für gemischten Salat statt grünem Salat € 1,20

Hausmannskost

*Gebratene Hühnerkeulen mit Risi-Bisi und grünen Salat
€ 18,50

Tafelspitz mit Gemüse, Petersilienkartoffeln und Apfelkren
€ 17,50

*Schweinebraten mit Semmelknödel und
warmen Krautsalat
€ 15,50

Kalbsbeuschl mit Semmelknödel
€ 11,00

Rindsgulasch mit Spätzle und grünen Salat
€ 15,50



Hirschbraten mit Semmelknödeln, gedünstetem Rotkraut und Preiselbeerpfirsich
€ 18,50

Rindsbraten in Sauce mit Spätzle und grünen Salat
€ 17,50



Kinderteller

Mickey Maus Schnitzel (1/2 Wiener Schnitzel
von der Pute mit Pommes Frites)

€ 8,50



Spaghetti Bolognese

€ 7,50

Bernerwürstl (1 Stk.) mit Pommes-Frites

€ 7,50

Fleischlose Gerichte

***Gnocchi in Blattspinatsauce** mit
Räucherlachsstreifen , Parmesan und grünen
Salat

€ 16,50

***Vegane Linsenbolognese**, Vegankäse und
grünen Salat

€ 15,50

*** Champignon gebacken** mit Joghurt Dip,
Petersilienkartoffeln und grünen Salat

€ 15,50

Aufpreis für Beilagenänderung auf Pommes Frites

€ 0,50

Bei den mit * gekennzeichneten Gerichten sind Seniorenportionen
möglich!

Afpreis für gemischten Salat statt grünem Salat € 1,20



Warme Mehlspeisen

Palatschinken mit Marillenmarmelade,

2 Stück

€ 6,50

Germknödel mit zerlassener Butter und

Mohn

€ 7,50

Mohr im Hemd mit Vanilleeis

€ 7,50

Topfenockerl mit Zwetschkenröster

€ 6,50



Hausgemachte Mehlspeisen

Haustorte (Kartoffel-Nuß-Torte)

€ 4,50

Mohntorte (mit Schlagobers und
Schokosauce)

€ 5,00

Erdbeerstanitzerl

€ 5,00

Alkoholfreie Getränke

Sprite, Coca Cola, Fanta, Spezi	0,25 lt		€ 3,50
Cola Zero	0,33 lt		€ 3,50
Almdudler	0,35 lt		€ 3,50
Cappy Orange, Johannisbeersaft	0,25 lt		€ 3,50
Apfelsaft	0,25 lt		€ 3,60
Mineralwasser	0,33 lt		€ 3,20
Mineralwasser mit Zitrone	0,33 lt		€ 3,60
Eistee	0,33 lt		€ 3,50
Himbeer Soda	0,50 lt		€ 4,00
Apfelsaft gespritzt	0,50 lt		€ 4,30
Erdbeer, Multivitamin od. Marillen Pago			€ 3,60
Hollerblütensaft Soda	0,5 L		€ 4,00

Bier

Hopfenkönig vom Faß	0,50 lt		€ 4,90
Hopfenkönig vom Faß	0,30 lt		€ 4,20
Radler 0,50 L			€ 5,00
Radler 0,30 L			€ 4,30
1 Flasche Erdinger Weißbier			€ 5,00
1 Flasche Erdinger alkoholfrei			€ 5,00
1 Flasche Eggenberger-Dunkel			€ 5,00
1 Flasche Gösser Alkoholfrei			€ 5,00

<u>Most</u> (pur oder gespritzt)	0,30 lt	€ 2,50
	0,50 lt	€ 3,20



Weißweine

Grüner Veltliner

Weinviertler Landwein, trocken
1/8 L € 3,10

Rivaner

Kamptal, fruchtig, ausgewogenes Säurespiel
1/8 L : € 3,60 Fl. 0,75 L : € 21,00

Riesling Berg

Kamptal, trocken, zarte Marillen und Pfirsichnote
1/8 L : € 4,00 Fl. 0,75 L : € 23,00

Welschriesling

Polz, fruchtig, trocken
1/8 L : € 4,30 Fl. 0,75 L.: € 24,00

Grüne Veltliner

Lössterasse, Weingut Stadt Krems
1/8 L.: € 4,30 Fl. 0,75 L.: € 24,00

Cuvee Blanc

Wagram, lieblich
1/8 L.: € 3,60 Fl. 0,75 L.: € 21,00

Grüner Veltliner

Hofstatt Kamptal DAC
Fl. 0,75 L € 22,00

Rhein Riesling

Hartkirchen OÖ,
Fl. 0,75 L : € 22,00

Rotweine

Blauer Zweigelt

Kamptal, trocken, typischer Sortenvertreter
1/8 L.: € 3,40

Blauer Burgunder

Burgenland, halbtrocken
1/8 L.: € 3,70 Fl. 0,75 L.: € 21,00

Blauer Zweigelt Heidsatz

Kamptal Qualitätswein, trocken, dickes Bukett
Fl. 0,75 L. : € 21,00

Südtiroler Vernatsch DOC

trocken, blumig, leicht
1/8 L.: € 2,90

Blaufränkisch

Neusiedlersee Qualitätswein, trocken
1/8 L : € 4,00 Fl. 0,75 L.: € 23,00

Grassl Rose

Fl. 0,75 L : € 23,00



Sekt

Henkell trocken

0,7 L € 28,00

Schlumberger

0,7 L € 29,50

Henkel Piccolo

0,21 € 8,00

Gespritzter Wein Weiß oder Rot ¼ L.:

€ 3,70

