

Öffnungszeiten

GASTHAUS – ab Oktober 2025

Montag bis Samstag 08:00 bis 22:00

Küche von 11:00 bis 21:00 (Bestellungen bis 20:30 Uhr)

Durchgehend warme Küche im Gasthaus!

Sonn- und Feiertag Ruhetag

Feiern, Veranstaltungen und Seminare auf Nachfrage

gerne auch außerhalb unserer Öffnungszeiten oder Ruhetage!

Ab 50 Personen.

KAFFEEHAUS zum Frühstück vom Buffet

Mo - So von 8:00 bis 11:00 Frühstücksbuffet

(Selbstbedienungsbasis)

FROMWALD GUTSCHEINE – Genuss verschenken

Sie sind auf der Suche nach einem passenden Geschenk? Mit einem Fromwald Gutschein schenken Sie Genuss und gemeinsame Zeit.

Ideal zum Geburtstag, zu Weihnachten oder einfach als kleine Aufmerksamkeit. Erhältlich direkt bei uns im Gasthaus.

Extra Portionen

XL - beinhaltet die Hälfte mehr

€ +4,00

XXL - doppelte Portion

€ +8,00

FROMWALD



ESSEN • TRINKEN • WOHNEN



Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten € 9,90

und Balsamico [G]

Carpaccio vom Rinderfilet € 14,50

mit Balsamico, Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitrone [G]

Hausgemachte kräftige Rindsuppe

mit Frittaten [A|C|G] € 4,80

mit Leberknödel [A|C] € 5,80

mit Backerbsen [A] € 3,80

mit Griesnockerl [A|C|G] € 5,80

Hausgemachte Knoblauchcremesuppe € 6,80

mit Croutons [G]

Hauptspeisen vom Schwein



Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 14,50

mit Pommes frites (ca. 20 dag) [A|C|G]

Schweineschnitzel „Wiener Art XL“ (ca. 30 dag) € 18,50

Schweineschnitzel „Wiener Art XXL“ (ca. 40 dag) € 22,50

Cordon bleu gebacken € 16,50

dazu Pommes frites [A|C|G]

Holzfällerkotelette

€ 16,50

Spiegelei, Speckstreifen, Würstelpalme, Kräuterbutter, Knoblauchsoße und Pommes frites [G]

Fischauer Tellerlinsen vom Flechl Karl

€ 12,50

mit Speck und Serviettenknödel [A|C|G]

vom Rind

Filet-Steak

€39,90

mit Gemüse, Pommes frites und Spiegelei [C|G]

Hausgemachtes Rindsgulasch

€ 12,50

mit Serviettenknödel [A|C|G]

vom Geflügel

Gebackenes Hühnerfilet

€ 15,50

mit Petersilerdäpfel [A|C|G]

Hühnerfilet

€ 18,50

mit Champignonsoße und Reis [A|G]



Fisch



Filet von der Scholle nach Wiener Art
mit Mayonnaisesalat [A|C|G]

€ 14,50

Gegrilltes Seehechtfilet
dazu Petersilerdäpfel und Kräuterbutter [A|G]

€ 16,50

Sollten Sie statt Ihrer Beilage eine kleinen Beilagensalat vom Buffet wünschen, ist ein ein Aufpreis von 2 Euro zu bezahlen.

Vegetarisch



Gebackener Emmentaler
mit Preiselbeeren [A|C|G]

€ 12,50

Gebackene Champignons
dazu Sauce Tartare [A|C|G]

€ 9,90

Käsespätzle
mit Röstzwiebel [A|G]

€ 15,50

Geröstete Knödel mit Ei und kl. Salat vom Buffet [A|C|G]

€ 12,50

Vegan

Röstgemüse mit Petersilienkartoffeln

€ 12,50

Fischauer Tellerlinsen
mit Petersilienkartoffeln (Bindung durch die Linsen selbst)

€ 9,90

Salate

Backhendsalat

€ 12,50

auf Erdäpfel-Blattsalat [A|C|G|M]

gegrillte Hühnerstreifen

€ 12,50

auf gemischtem Blattsalat

Salat vom Buffet

kleine Portion

€ 4,80

große Portion

€ 7,80



Klassische Beilagen

Pommes frites

€ 4,50

Bratensaft [A|G|L|M]

€ 2,80

Serviettenknödel [A|C|G]

€ 4,50

Reis [G]

€ 3,80

Spätzle [A|C|G]

€ 3,80

Kroketten [A|C|G]

€ 4,80

Petersilerdäpfel/Fam. Flechl aus Bad Fischau-Brunn [G]

€ 4,50

Spiegelei [C]

€ 2,50

Preiselbeeren

€ 3,80

Soße Tartare [C|G]

€ 3,80

Kernöl

€ 1,00

Ketchup

€ 1,00

Klassiker für die Jüngsten

„Old Shatterhand“

€ 8,50

Schweinsschnitzel gebacken dazu Pommes frites [A|C|G]

Hühnerfilet gebacken

€ 8,80

mit Pommes frites [A|C|G]

„Winnetou“

€ 6,80

Würstelpalme mit Pommes frites [A]

Für unsere Mehlspeis Tiger

Hausgemachter Apfelstrudel [A|G]

€ 4,80

Mohr im Hemd

€ 4,80

mit Schlagobers [A|C|G|M]

Hausgemachte Palatschinken

mit Marillenmarmelade [A|C|G]

1 Stück

€ 5,80

2 Stück

€ 6,80

Eismarillenknödel

vom Eissalon Tichy (Schlagobers +1 €) [G|M]

1 Stück

€ 4,80

2 Stück

€ 7,80

Fragen Sie gerne nach dem Dessert der Woche!

Unser Eisgreissler Eis ...

... wartet täglich auf Sie!

Auf Basis Selbstabholung von Eisstanitzel
oder Mitnahmeboxen im Gasthaus!



Wirtshaussnacks

Würstel in Saft mit Gebäck [A]	€ 7,80
Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck [A]	€ 5,80
Pusztawürstel mit Senf, Kren u. Gebäck [A]	€ 6,80
Pusztawürstel in Saft mit Gebäck [A]	€ 8,80
Wild-Käsekrainer mit Pommes frites und Currysoße [A G M]	€ 9,90
Schinken-Käse-Toast [A G]	€ 5,50
Käse-Toast [A G]	€ 5,00
Schinken-Toast [A G]	€ 5,00



Getränke

Schankweine Weinviertel

	1 l	1/8 l
Grüner Veltliner	€ 20,00	€ 2,50
Zweigelt Qualitätswein	€ 20,00	€ 2,50
Wein gespritzt 0,25 l		€ 3,30

Biere

	Seidel 0,3 l	Krügerl 0,5 l
Stiegl hell vom Fass	€ 4,60	€ 5,20
Pilsner Urquell vom Fass	€ 5,20	€ 5,80
Hubertus Schnitt vom Fass	€ 5,20	€ 5,80
Stiegl Weisse (Flasche)		€ 5,80
Stiegl Freibier 0,0 Alkohol (Flasche)		€ 5,50
Hirschen Helles Hubertus Bräu (Flasche)		€ 5,50

Schnapswagen

Feine Brände aus Brunn aus der Schneebergbahn

Bitters

Jägermeister	€ 4,50
Rosbacher	€ 4,50
Fernet	€ 4,50

Aperitifs

Sekt oder Sekt Orange	€ 4,80
Campari Soda oder Campari Orange	€ 5,80
Aperol Spritz	€ 6,80
Hugo	€ 6,80

Schaumweine

Henkell Blanc de Blancs 0,75 l	€ 33,00
Henkell Blanc de Blancs 0,2 l	€ 6,90

Kaffee & Tee

Großer Brauner oder Schwarzer	€ 4,50
Verlängerter	€ 3,50
Häferlkaffee	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,90
Kleiner Brauner oder Schwarzer	€ 2,90
Melange	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Franziskaner mit Schlagobers	€ 4,80
Portion Schlagobers	€ 1,50
Schwarztee	€ 3,50
Grüner Tee	€ 3,50
Kräutertee	€ 3,50
Früchtetee	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Almdudler 0,33 l	€ 3,90
Fruchtsaftlimonaden Frucade, 0,33 l	€ 3,90
Tullnerfelder Apfelsaft 0,25 l	€ 3,00
Tullnerfelder Apfelsaft trüb 0,25 l	€ 3,80
Steirischer Johannesbeersaft 0,25 l	€ 3,80
Pago Marillen-, Erdbeer- oder Mangonektar	€ 4,20
Almdudler oder Frucade je 1 l	€ 12,50
Regionale Fruchtsäfte 1 l	€ 15,50
Mineral prickelnd, mild oder still 0,75 l	€ 5,00
Mineral prickelnd, mild oder still 0,33 l	€ 3,50
Sodawasser 0,25 l	€ 2,50
Trinkwasser gratis Handlinggebühr 0,25 l	€ 1,50
Trinkwasser gratis Handlinggebühr 1 l	€ 3,00
Haussoda 0,5 l	€ 3,00
Haussoda 1 l	€ 5,50

Zusätzlich zu den À-la-carte-Speisen gibt es täglich **Mittagsmenüs** zur Auswahl!

Für jede Änderung der Beilage werden € 3,00 verrechnet.

Gerne können Sie unsere Speisen auch zum Mitnehmen bestellen.
Wir versiegeln diese hygienisch und auslaufsicher für den Transport.

Damit wir Sie auch nach Mitternacht in gewohnter Qualität bewirten können, verrechnen wir ab 00:00 Uhr, aufgrund der erhöhten Nachtarbeitskosten, einen Aufpreis von 10 % auf alle Konsumationen aus unserer Karte. Wir danken herzlich für Ihr Verständnis.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Bilder der Speisekarten reine Symbolfotos sind!



Wiener Neustädter Straße 20
2721 Bad Fischau-Brunn

Tel.: +43 (0) 2639 2209
Fax: +43 (0) 2639 2209 23
Office: hubertushof@fromwald.com
www.fromwald.com