



*Gasthof zum Goldenen
Adler*

Andreas Maurer
Hauptplatz 15
3701 Großweikersdorf



Geschichte des Gasthofes



Der ehemalige Groiss Gasthof, welcher auch das Geburtshaus von Kammerschauspielerin **Erni Mangold** ist, befindet sich am Hauptplatz von Großweikersdorf gegenüber der 1733 von **Fischer von Erlach** erbauten Kirche. Der Gasthof wurde 1936 von meinem Großvater Karl Maurer gekauft und weitergeführt. 1948 wurde er mit dem Zubau des Festsaales (500m²), welcher bis 1984 auch als Kinosaal fungierte, erweitert. Mein Vater Franz Maurer übernahm 1971 den Gasthof und führte diesen bis 2007 weiter. 1982 wurde ein weiterer Saal (Blauer Salon) zugebaut und 1992 wurde die Pension Christine erbaut, welche seit 1. März 2007 von meiner Schwester Christine Firnkranz geführt wird.

Zwischendurch wurden aber auch immer die bestehenden Räumlichkeiten umgebaut und renoviert (Umbau des **Erni Mangold-Stüberls**, Neubau der WC Anlagen im Keller, Neubau eines Stüberls (im ersten Stock).

Am 1. März 2007 übernahm ich, Andreas Maurer, den Gasthof und führe diesen nun in der 3. Generation gemeinsam mit meiner Frau Andrea weiter.

Auch wir sind bemüht, den Standard für unsere Gäste hoch zu halten. 2009 folgte die Klimatisierung unseres Festsaales und 2013 die Erneuerung der Ölheizung für beide Säle (Kesseltausch). Des Weiteren wurden 2011 die Stühle im Festsaal und 2014 die Stühle im Blauen Salon neu bezogen.

Wir verarbeiten in unserem Betrieb regionale und überregionale Produkte.

Sämtliche Produkte wie Wein, Traubensaft, Schweine- und Rindfleisch, Wurstwaren, Erdäpfel, Brot, Gebäck, Eier und teilweise Gemüse beziehen wir von unseren ortsansässigen Weinbauern, Landwirten, Bäckern und Fleischern.

Die restlichen Waren beziehen wir von Lieferanten und vom Großmarkt, wobei wir beim Einkauf aller Waren ständig auf Qualität und auch österreichische Herkunft achten.

Für die Verwendung von Produkten aus Österreich bzw. aus der heimischen Landwirtschaft wurden wir 2014 mit dem **AMA Gastrosiegel** ausgezeichnet.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch,
Ihre Familie Andreas Maurer.





Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurde unser Gasthof zum Goldenen Adler mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

Schwein 4 x AT: aus der Genussregion Tullnerfelder Schwein:

Fleischerei Bergmann, Großweikersdorf

Schweinefleisch 4 x AT: Schlachthof Ehn Oberrußbach, Fa. Kröswang

Rindfleisch vom Ameistaler Jungbullen 4 x AT: Fleischerei Bergmann, Großweikersdorf

Pute 4 x AT: Fa. Wech- Kärntner Truthahnverarbeitung GmbH, beliefert von Fa. Kröswang

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Mehl aus der Genussregion Weinviertler Getreide: Assmann Mühlen

Eier (Bodenhaltung): Monika Stauber, AMA Gütesiegelbetrieb, Niederrußbach,

Erdäpfel aus der Genussregion Weinviertler Erdäpfel:

Familie Grand, AMA Gütesiegelbetrieb Großweikersdorf

Kraut, Karotten, Zeller, Zwiebel, Lauch: Familie Detter, Absdorf

Saisonales Gemüse: vorwiegend aus heimischer Landwirtschaft

Spargel: Familie Detter, Absdorf

Kren: aus der Genussregion Steirischer Kren

Kernöl: aus 100% Wagramer Kürbisse WG Heiderer- Mayer

Wurstwaren: Fleischerei Bergmann, Großweikersdorf

Wildfleisch: Fa. Kröswang

Fruchtsäfte: Weingut Heiderer-Mayer, Baumgarten/Wagram

Traubensaft rot und weiß : Weingut Spielauer Baumgarten/Wagram

Firnkrantz Günter Kleinwiesendorf

Aperitif

Campari Orange

Campari Soda

Marillen Brand

Nussschnaps

Pfirsich Brand

Sekt Orange

Gas Sekt

Gas Frizzante

Apfel Brand

Birnen Brand

kleine Speisen

Schinken-Käsetoast

Toast mit 2 Spiegeleier

Ham and Eggs (3 Eier)

Würstel mit Gulaschsaft

Würstel mit Senf u. Kren

Rindsgulasch groß

Rindsgulasch klein

Wurst in Essig und Öl

Semmel

Gebäck

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten

Rindsuppe mit Leberknödel



Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Kraut und Gemüse beziehen wir aus den **verschiedenen Genussregionen Österreichs.**

Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel (Schwein) mit gemischtem Salat

Surschnitzel gebacken mit gemischtem Salat

Cordon bleu (Schwein) mit gemischtem Salat

Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat

Scholle gebacken mit Petersilienerdäpfel

und gemischtem Salat

Cevapcici mit Pommes frites, Senf, Ketchup

und gemischtem Salat

St. Pöltner Mostbraten mit Erdäpfelknödel

und gemischtem Salat

Hirschbraten mit Semmelknödel

und Preiselbeerpfirsich

Gemüseteller mit Petersilienerdäpfel

und 2 Spiegeleier

Burgunder Rindsbraten mit Semmelknödel

und gemischtem Salat

Beilagen

Pommes frites

gemischter Salat

Erdäpfel

Semmelknödel

Erdäpfelknödel

Gartengemüse

Alkoholfreie Getränke

Frucht- und Traubensäfte unserer Winz

Johannesbeere, Naturtrüber Apfelsaft, Marillen Nektar

1/4 Liter Flasche

1/4 Liter Traubensaft rot oder weiß

Klassische Getränke

1/4 Liter Orangen-, Apfelsaft, Almdudler, Fanta oder Coca Cola

1/4 Liter Sodawasser

1/4 Liter Sodawasser mit Zitronen-, Holler- oder Himbeersaft

1/4 Liter Sodawasser mit frischen Zitronensaft

1/4 Liter Leitungswasser mit Zitronen-, Holler- oder Himbeersaft

1/4 Liter Leitungswasser mit frischen Zitronensaft

1 Glas Alkoholfrei gespritzt mit Sodawasser

1/4 Liter

1/2 Liter

1 Glas Alkoholfrei gespritzt mit Leitungswasser

1/4 Liter

1/2 Liter

1 Flasche Coce Zero, Frucade oder Eistee Pfirsich

0,33 Liter

1 Flasche Römerquelle mit oder ohne Kohlensäure

Kaffee, Tee und Heißgetränke

Melange (Cappuccino), Verlängerter braun oder schwarz

großer Brauner oder Schwarzer

kleiner Brauner oder Schwarzer

Heferlcafé

Einspänner (Kaffee mit Schlagobers)

1 Kanne Tee (diverse Sorten)

(Schwarz-, Früchte-, Grüner-, Kamille-, Kräuter-, Pfefferminz- oder Hagebuttentee)

Glühwein weiß oder rot

Tee mit Rum

einfach

doppelt

Heiße Trinkschokolade (Kakao)

mit Schlagobers

mit Rum (2Cl)

Vom Fass



Premium

goldhell, hopfenbetont,	0,5 l	3,20 €
schlank, vom Fass	0,3 l	2,60 €
Stw. 12,2° / Alc 5,4%	0,2 l	1,70 €



Zwickl

braufrisch, naturtrüb,	0,5 l	3,40 €
schlank, mild, vom Fass	0,3 l	2,70 €
Stw. 12,5° / Alc 5,4%	0,2 l	1,80 €



Märzen

zart-fruchtiger Anrunk,		
kräftiger Körper,		
ausbalanciert hopfig, vom Fass	0,5 l	3,40 €
	0,3 l	2,70 €
Stw. 11,7° / Alc 5,1%	0,2 l	1,80 €



Bernstein

leichtes, aber dichtes Bier,	0,5 l	3,40 €
würzige Note, vom Fass	0,3 l	2,70 €
Stw. 12,1° / Alc 4,1%	0,2 l	1,80 €



Altbrünner Gold

Tschechische		
Bierspezialität, vollmundig,	0,5 l	3,40 €
mild, vom Fass	0,3 l	2,70 €
Stw. 11,5° / Alc 5,0%	0,2 l	1,80 €



Hofbräu

bernsteinfarben naturtrüb,	0,5 l	3,40 €
feine Kohlensäure, besonders vollmundig, vom Fass	0,3 l	2,70 €
Stw. 11,8° / Alc 4,5%	0,2 l	1,80 €

Alkoholfrei & Spezial



NaturGold

Österreichs bestes alkoholfreies Bier, naturtrüb und vollmundig,	0,5 l	3,40 €
vom Fass - alkoholfrei	0,3 l	2,70 €
	0,2 l	1,80 €



Stout

typisch hopfenbitter, original Irish Stout, vom Fass	0,5 l	4,00 €
Stw. 9,8° / Alc 4,2%	0,3 l	3,00 €

Saisonbiere



	0,5 l	3,40 €
	0,3 l	2,70 €
	0,2 l	1,80 €

Bier der Saison



NaturRadler

mit natürlichem Zitronensaft, naturtrüb, erfrischend leicht,	0,5 l	3,20 €
vom Fass	0,3 l	2,60 €
Stw. 9,8° / Alc 2,0%	0,2 l	1,70 €



Oktoberbräu

sehr würzig, voll, süffig, Herbst-Spezialität, vom Fass	0,5 l	3,40 €
	0,3 l	2,70 €
Stw. 12,2° / Alc 5,2%	0,2 l	1,80 €



Winterbier

bernsteinfarben, gehaltvoll, kräftig, vom Fass	0,5 l	3,40 €
Stw. 13,8° / Alc 6,0%	0,3 l	2,70 €
	0,2 l	1,80 €

Unser Weinangebot

Grüner Veltliner 1/8
1/4

Zweigelt 1/8
1/4

Wein gespritzt rot oder weiß

Folgende Qualitätsweine finden in der Weinkarte

Grüner Veltliner

Roter Veltliner

Weißburgunder

Gelber Muskateller

Riesling

St. Laurent

Rösler

Frühroter Veltliner

G DAC

Rivaner

Cuvee,

Zweigelt

Trinital(Cuvee)

Werte Gäste

Betreffend Allergene informieren wir Sie gerne.

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

Unsere Küche ist täglich durchgehend von 11 bis 21 Uhr
Son- und Feiertage bis 20 Uhr und
Donnerstag bis 12 Uhr 30 geöffnet.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmethoden

Bargeld (Cash)



Alle gängigen Kreditkarten



Sodexo Gutscheine



Edenred Gutscheine



Kontoüberweisung
(Hochzeiten und Feiern)



Ab einer Konsumation von € 20,-- erhalten Sie diese in Form von Bonuspunkte auf Ihre NÖ-Card.

