



*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 Festsaaes (500m<sup>2</sup>), 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 Festsaaes 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

Glas Sekt

Glas Frizzante

Apfel Brand

Birnen Brand

## Suppen

Rindsuppe mit Leberknödel (A,C,F,L)

Rindsuppe mit Frittaten (A,C,G,L)

Rindsuppe mit Lungenstrudel (A,C,L)

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfel (A,F,G,L)

## Vorspeisen

Gebackene Hühnerfilet auf Blattsalat (A,C,F,G,M)

Gebackene Mozzarella Sticks auf Blattsalat (A,C,G,M)

## kleine Speisen

Schinken-Käsetoast (A,F,G)

Toast mit 2 Spiegeleier (A,CF,,G)

Würstel mit Senf und Kren (M)

Rindsgulasch groß (A,G)

Rindsgulasch klein (A,G)

Wurst in Essig und Öl (M)

## *Klassische Speisen* serviert mit gemischtem Salat(m)

---

Wiener Schnitzel (Schwein) (A,C,F,G)

Putenschnitzel gebacken (A,C,F,G)

Cordon bleu (Schwein) (A,C,F,G)

Surschnitzel gebacken (A,C,F,G)

Schweinsleber gebacken (A,C,F,G)

Schweinsbraten im Natursaft mit Semmelknödel  
(A,C,F,G Beilagen)

Cevapcici mit Pommes frites  
und gemischtem Salat (A,C,F,L,M)

Putenschnitzel Natur mit Reis  
und Gartengemüse (A,G,L)

### *Wildgericht*

Hirschbraten wahlweise mit Semmel-, Erdäpfelknödel oder  
Kroketten und Preiselbeer-Pfirsich (A,C,F,G,L)

### *Bauernschmaus*

Schweinebraten, Selchfleisch, Semmelknödel  
Sauerkraut und Würstel (A,C,F,G,M)

---

# Regionale Gerichte und Spezialitäten des Hauses

---

## Grillteller

Kotelette, Cevapcici, Pute, Grillwürstel, Schweinemedallion, Pommes frites und Gartengemüse (A,C,F,G,L,M,N)

## Großweikersdorfer Schmankerlpfandl

Schweinemedallions mit Pfirsichspalten, Pfeffersauce und Gemüsereis (G,L,N)

St. Pöltner Mostbraten mit Erdäpfelknödel (A,L,O)

Burgunder Rindsbraten vom **Ameistaler Jungbullen** wahlweise mit Semmel-, Erdäpfelknödel oder Kroketten und Preiselbeer Pfirsich (A,C,F,G,L,O)

## Fischgerichte **serviert mit gemischtem Salat (M)**

---

Scholle gebacken mit Petersilienerdäpfel (A,C,D,F,G)

Zander „Müllerin Art“ mit Petersilienerdäpfel (A,D)



Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Kraut und saisonales Gemüse beziehen wir aus den **verschieden Genussregionen Österreichs**. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt.

# Fleischlose Gerichte

---

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar  
und Knoblauchsauce (A,C,F,G,L,M)

Gemüseteller mit Petersilienerdäpfel  
und 2 Spiegeleier (C,G)

Emmentaler gebacken mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren,  
Sauce Tartar und gemischtem Salat (A,C,G,M)

Geröstete Semmelknödel mit Ei und  
gemischtem Salat (A,C,F,G)

## Beilagen

---

Reis

Erdäpfel (G)

Semmelknödel (A,C,F,G)

Erdäpfelknödel (O)

Gartengemüse (G)

Kroketten (C,G,O)

Pommes frites

## Salate

---

Gemischter Salat (G,M)

Fisolen Salat

Gurkensalat

Grüner Salat (G,M)

Erdäpfel Salat (G)

Krautsalat

Blattsalat (G,M)

Mayonnaise Salat (C,G)

auf Wunsch mit Wagramer Kürbiskernöl



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

Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt

# Für unsere kleinen Gäste



Semmelknödel mit Saft

(A,C,F,G)



Kinderwiener mit Pommes frites

(A,C,F,G)



Grillwürstel mit Pommes frites

(M)



Kindercevapcici mit Pommes frites

(A,C,F,L,M)



Beim Vorweisen des Familienpasses (bitte bei der Bestellung) erhalten Ihre Kinder ein Glas Apfel-, Orangen-, oder Traubensaft



## zum Nachtisch

---

Gebackenes Eis (Vanille und Haselnuss) mit Schokosauce,  
Fruchtsauce und Schlagobers

Palatschinke mit Marillenmarmelade  
(A,C,G)

Palatschinke mit Eis, Schokosauce  
und Schlagobers (A,C,G)

Palatschinke mit Nüsse, Schokosauce  
und Schlagobers (A,C,G,H)

Palatschinke mit Marmelade, Schokosauce,  
Eierlikör und Schlagobers (A,C,G)

Mohr im Hemd (A,C,F,G,H)

Eis Mohr im Hemd (A,C,F,G,H)

## Eis

---

Eis wählen Sie bitte aus unserer Eiskarte (April bis Oktober)

## Mehlspeisen

---

Wählen Sie bitte aus unserer Vitrine in der Gaststube

# Alkoholfreie Getränke

---

## Frucht- und Traubensäfte unserer Winzer

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, schlank, vom Fass  
Stw. 12,2° / Alc 5,4%

0,5/	3,20 €
0,3/	2,60 €
0,2/	1,70 €



### Zwickl

braufrisch, naturtrüb, schlank, mild, vom Fass  
Stw. 12,5° / Alc 5,4%

0,5/	3,40 €
0,3/	2,70 €
0,2/	1,80 €



### Märzen

zart-fruchtiger Antrunk, kräftiger Körper, ausbalanciert hopfig, vom Fass  
Stw. 11,7° / Alc 5,1%

0,5/	3,40 €
0,3/	2,70 €
0,2/	1,80 €



### Bernstein

leichtes, aber dichtes Bier, würzige Note, vom Fass  
Stw. 12,1° / Alc 4,1%

0,5/	3,40 €
0,3/	2,70 €
0,2/	1,80 €



### Altbrünner Gold

Tschechische Bierspezialität, vollmundig, mild, vom Fass  
Stw. 11,5° / Alc 5,0%

0,5/	3,40 €
0,3/	2,70 €
0,2/	1,80 €



### Hofbräu

bernsteinfarben naturtrüb, feine Kohlensäure, besonders vollmundig, vom Fass  
Stw. 11,8° / Alc 4,5%

0,5/	3,40 €
0,3/	2,70 €
0,2/	1,80 €

## Alkoholfrei & Spezial



### NaturGold

Österreichs bestes alkoholfreies Bier, naturtrüb und vollmundig, vom Fass - alkoholfrei

0,5/	3,40 €
0,3/	2,70 €
0,2/	1,80 €



### Stout

typisch hopfenbitter, original Irish Stout, vom Fass  
Stw. 9,8° / Alc 4,2%

0,5/	4,00 €
0,3/	3,00 €

## Saisonbiere



### Bier der Saison

0,5/	3,40 €
0,3/	2,70 €
0,2/	1,80 €



### NaturRadler

mit natürlichem Zitronensaft, naturtrüb, erfrischend leicht, vom Fass  
Stw. 9,8° / Alc 2,0%

0,5/	3,20 €
0,3/	2,60 €
0,2/	1,70 €



### Oktoberbräu

sehr würzig, voll, süffig, Herbst-Spezialität, vom Fass  
Stw. 12,2° / Alc 5,2%

0,5/	3,40 €
0,3/	2,70 €
0,2/	1,80 €



### Winterbier

bernsteinfarben, gehaltvoll, kräftig, vom Fass  
Stw. 13,8° / Alc 6,0%

0,5/	3,40 €
0,3/	2,70 €
0,2/	1,80 €

# Unser Weinangebot

---

Grüner Veltliner 1/8

1/4

Zweigelt 1/8

1/4

Wein gespritzt rot oder weiß

Folgende Qualitätsweine finden Sie  
in der Weinkarte

---

Grüner Veltliner

Roter Veltliner

Weißburgunder

Gelber Muskateller

Riesling

St. Laurent

Rösler

Frühroter Veltliner

GV DAC

Rivaner

Cuvee,

Zweigelt

Trinitas(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 Zahlungsmittel*

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.

