



Unsere Gansl-Spezialitäten

Gansl-Suppe

mit Gansl-Markknöderl und Schlaghauberl



6,50

Martini-Gansl (1/4)

mit Safterl, Erdäpfel-Maroni-Knödel, Rotkraut und Preiselbeer-Bratapferl

20,50

Unsere Wild- & Kürbis-Spezialitäten

Kürbis-Cremesuppe A,F,G,L,N,O

serviert mit Kernöl, Obershauberl und Grissini



6,00

Kürbis-Risotto A,F,G,L,M,N

cremiger Genuss serviert mit Rucola, Pesto, Schafkäse und Blatt-Salat

12,00

Kürbis-Medaillons A,C,F,G,L,M,O

zart gebratenes Schweinsfilet mit Kürbis-Risotto

16,00

Wild-Ragout* A,C,F,G,L,M,N,O

serviert mit Semmelknödel und Preiselbeer-Obst

15,00

Wild-Schnitzel* A,C,F,G,L,M,N,O

knusprig paniert, serviert mit Petersilerdäpfeln, Salat und Preiselbeer-Obst

16,00

* unser Service informiert Sie gerne über unsere aktuellen

Spezialitäten & Sorten österreichischer Jäger

Unsere Bier & Wein-Empfehlungen (1/8)

Weißer Sturm / Schilchersturm (1/4) 3,00 / 4,60

Hütteldorfer Bräu Bernstein Lager 3,70 / 4,70

Chardonnay 2019, Weingut Brindlmayer, Traismauer, 1/8 3,50

Staubiger - Holzheu, Traismauer (1/8) 2,20

Blaifränkisch – Stocker, Raiding (1/8) 3,50

Zeta Cuvée– Ziniel, St. Andrä (1/8) 4,00

Gasthaus Peschta

HÜTTELDORF SEIT 1930

Suppen

Rindsuppe mit Griesnockerl oder Fleischstrudel	A, F, G, L, M	3,00
Brezelsuppe mit Knoblauch und Käse	.C, F, G, L, M, N, O	4,00

vegetarisch

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Feine Käseplatte	5 Sorten Käse, mit Obst & Spezialsenf	11,00
Beef Tatar mit Toast	.C, F, G, L, M, N, O	8,00
Frankfurter mit Senf und Kren	M	4,00
Debreziner mit Senf und Kren	M	4,00
Würstel mit Saft	F, L, M	6,00

vegetarisch

Spezialitäten des Hauses

Krenfleisch mit Petersilerdäpfeln	A, C, G, L, M, N, O	9,00	
Wiener Rindsgulasch	F, L, M	8,50	
Schweinsbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut	A, C, G, L, M, N, O	10,00	
Wiener Kümmelbraten	mit Semmelknödel und Speck-Krautsalat	A, C, G, L, M, N, O	12,50
Cevapcici mit Pommes Frites und Salatgarnitur	A, C, G, H, L, M	10,00	
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Salat	A, C, G, L, M, N	15,00	
Gekochtes Schulterscherzl	mit Tagesgemüse und Petersilerdäpfeln	A, C, G, L, M, N	11,00
Wiener Grillteller mit Pommes Frites und Salatgarnitur	A, C, G, H, L, M	15,00	

Gasthaus Peschta

HÜTTELDORF SEIT 1930

Spezialitäten des Hauses

Gebackene Kalbsleber mit Mayonnaisesalat <small>A,C,G,L,M,N</small>	15,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat <small>A,C,G,L,M,N</small>	8,50
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Erdäpfelsalat <small>A,C,G,L,M,N</small>	10,50
Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salat <small>A,C,G,L,M,N</small>	13,50
Bauern Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salat <small>A,C,G,L,M,N</small>	13,50
Gebackene Hühnerbruststreifen auf buntem Salatteller <small>A,C,G,L,M,N</small>	10,00
Gebackenes Seehechtfilet mit Mayonnaisesalat <small>A,C,G,L,M,N</small>	13,00
Tagesgemüse mit Rösti und Spiegelei <small>A,C,G,L,M,N</small>	7,00

Desserts & Käse

Tagesdessert – unser Personal berät Sie gerne	4,50
Böhmische Powidl-Palatschinken (2 Stk.) <small>A,C,G,H,O</small>	5,50
Marmelade-Palatschinken (2 Stk.) <small>A,C,G,H,O</small>	4,00
Eis-Mohr im Hemd <small>A,C,G,H,O</small>	5,50
Malakoffwürfel mit Eierlikör und Schlag <small>A,C,G,H,O</small>	4,00
Feine Käseplatte 5 Sorten Käse, mit Obst & Spezialsenf	11,00

vegetarisch

Gasthaus Peschta

HÜTTELDORF SEIT 1930

Bier

Frisch gezapft vom Fass:

Gösser Märzen ^A , Gösser Dunkel ^A	4,20
1/3 Gösser ^A , Gösser Dunkel ^A	3,40
1/2 Starobrno ^A	4,70
1/3 Starobrno ^A	3,70
1/2 Hütteldorfer Bräu ^A	4,70
1/3 Hütteldorfer Bräu ^A	3,70

Flaschenbier: (0,5l)

Gösser Märzen ^A , Radler ^A	4,20
Hütteldorfer Grüne Weisse	5,00
Weizenbier ^A	4,40
Gösser Naturgold alk.frei ^A	4,20
Hütteldorfer Bräu 0,3l ^A	3,70

Alkoholfreie Getränke

Cola, Almdudler, Frucade 0,3 l	2,60
Schweppes Tonic 0.2 l	2,60
1/4 l Mineral oder Soda	1,40
1/4 l Soda Zitrone od. Himbeer	1,70
1/2 l Soda Zitrone od. Himbeer	3,40
1/3 l Hollersaft g'spritzt	2,00
1/2 l Hollersaft g'spritzt	3,40

1/2l Himbeerwasser - Jugendgetränk 2,00

1/4 l Apfelsaft gespritzt	1,70
1/4 l Apfel-, Orangen-, Marillen-, Birnen- oder Johannisbeersaft	2,50
1/4 l Orangen-, Marillen-, Birnen- oder Johannisbeersaft gespritzt	2,00

Kaffee& Tee

Kl. Mocca, kl. Brauner ^G	1,90
Gr. Mocca, gr. Brauner ^G	3,80
Verlängerter Brauner ^G	2,50
Melange ^G	2,80
Cappuccino ^G	3,60

Jeder Kaffee auch koffeinfrei erhältlich

Wein

Weißweine:

1/4 l Weißer Spritzer ^o	2,20
1/4 l Aperol Spritzer ^o	3,80
1/4 l Kremser Weinzierl ^o	3,80
1/8l Sommerfrischer Wz. Krems	2,80
1/8l Donauriesling Wz. Krems	2,80
1/8l Grüner Veltliner Ziniel	2,80
1/8l Welschriesling Ziniel	2,80
1/8l Gelber Muskateller Ziniel	3,30
1/8l Chardonnay Brindlmayer	3,50
Martini Fiero Spritzer 1/4	3,80

Rotweine:

1/4 l Kremser Zweigelt ^o	3,80
1/4 l Rosé Ziniel ^o	4,60
1/4 l Roter Spritzer ^o	2,30
1/8l Zweigelt DAC Ziniel	2,80
1/8l St. Laurent Ziniel	2,80
1/8l Zeta Cuvée Ziniel	4,00
1/8l Blaufränkisch Stocker	3,30

Spiritousen (2 cl)

Birne, Marille, Nuss, Vogelbeer	2,50
Obstler	2,50
Cognac, Grappa	2,50
Fernet Branca	3,00
Jägermeister	2,50
Campari Orange (4 cl)	6,00

Und für Zuhause gibt's unsere hausgemachten Spezialitäten zum Mitnehmen...

Marmeladen

Marille 	3,00
Erdbeer 	3,00
Blutorange 	3,00

Pestos & Antipasti-Spezialitäten

Basilikum-Kürbiskern ^{G,H}	4,00
Rucola-Kürbiskern ^H	4,00
Waldpilz-Kürbiskern ^{G,H}	4,00
Bärlauch-Kürbiskern ^{G,H}	4,00

Weitere Spezialitäten

Peschta's Eierlikör ^G	5,00
Bieressig, Rotweinessig, Erdbeeressig [○]	4,00
Peschta's Hühnerleberparfait ^G	4,00
Peschta's Gansleber im Ganslschmalz [○]	5,50
Peschta's Grammelschmalz	4,00
Peschta's Rindsgulasch im Glas [○]	6,00
Peschta's Kürbiscremesuppe im Glas [○]	6,00
Peschta's Ganslsuppe mit Markknöderl im Glas [○]	6,00

Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Spezialitäten!