



Gasthof

„Zur alten Schmiede“

Familie Weixelbraun

# Speisekarte



Partner der NÖ-Card



# SPEISEN

## VORSPEISEN

### **Carpaccio vom Rind**

mit Senfsauce und gehobeltem Parmesan

### **Tomaten-Mozarella**

mit Bärlauchöl, Balsamicoessig und Salatrose

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

### **Leberknödel- oder Frittatensuppe**

## BODENSTÄNDIGE GERICHTE vom Schwein

### **Bauernschmaus**

G'selchtes, Schweinsbraten, Würstl,  
Knödel und Sauerkraut

### **Schweinsbraten**

mit Waldviertler Knödel und gemischtem Salat

### **Surbraten**

mit Waldviertler Knödel und gemischtem Salat

## GEBACKENES

### **Schweinschnitzel**

mit gemischtem Salat

### **Cordon Bleu** vom Schwein

mit gemischtem Salat

### **Putenfilet**

mit gemischtem Salat



# SPEISEN

UNSERE SPEZIALITÄTEN vom Rind

## **Rindsbraten**

mit Waldviertler Knödel und Preiselbeeren

## **Gedünsteter Zwiebelrostbraten**

mit Waldviertler Bratkartoffeln aus der Pfanne

## **Gesottenes Rindfleisch**

mit Erdäpfelschmarren, frischem Gemüse  
und Apfelkren

## **Geröstete Rindsleber** mit Petersilkkartoffeln

## VOM GRILL

### **Grillteller von Schwein, Pute und Rind**

mit Letschogemüse  
und Waldvierter Bratkartoffeln aus der Pfanne

### **Gegrilltes Schweinskotelett**

mit frischem Gemüse und  
Waldviertler Kartoffelchips

### **Cevapcici** hausgemacht

mit Salatgarnitur und Pommes frites

### **Pfeffersteak** vom Filet

mit frischem Gemüse, Waldviertler Bratkartoffeln  
aus der Pfanne und Pfefferobersauce



# SPEISEN

## FISCHE

### **Schollenfilet gebacken**

mit gemischtem Salat

### **Zanderfilet gegrillt**

mit Waldviertler Petersilkartoffeln  
und frischem Gemüse

## VEGETARISCH

### **Gerösteter Waldviertler-Knödel (Erdäpfel Knödel) mit Ei und Zwiebel**

und Salat

### **Gemüsestrudel**

mit feiner Joghurt-Knoblauchsauce und Salat

### **Spinat-Käseknödel**

in Champignonrahmsauce  
mit gemischtem Salat

**Alle Speisen gibt es für Sie auch in kleinen Portionen!**



# SPEISEN

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### **Gegrilltes Putenfilet**

mit Reis und frischem Gemüse

### **Schweinschnitzel**

mit Petersilkkartoffeln

### **Gegrilltes Schweinskotelett**

mit frischem Gemüse und Pommes frites

**Sie können auch alle anderen Speisen  
als kleine Portion haben!**

**Guten Appetit wünscht das Küchenteam**



# SÜSSES

## HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

**Haustorte** (Malakoff)

**Marmeladepalatschinken** (2 Stück)

**Feinschmecker – Palatschinke**

mit Eis, Früchten, Schokoladesauce  
und Schlagobers

**Waldviertler Mohnpalatschinke**

mit warmer Heidelbeersauce

**Apfelstrudel**

**Topfenstrudel**



# GETRÄNKE

## FRISCH VOM FASS

### **Stiegl**

Krügerl	0,5 l
Seiterl	0,3 l

### **Stiegl Paracelsus Zwickl**

Krügerl	0,5 l
Seiterl	0,3 l

### **Rieder Weiße**

Krügerl	0,5 l
Seiterl	0,3 l

## FLASCHENBIERE

**Clausthaler** alkoholfrei 0,5 l

**König Ludwig** (Dunkles) 0,5 l

## WEISS- & ROTWEIN

aus dem Weinviertel (Weingut Mayr, Minichhofen)

**Grüner Veltliner** 1/8 l

**Zweigelt** 1/8 l

**G'spritzter rot oder weiß** 1/4 l

Unsere Edelbrände sind von Alfred Much aus Straning im Weinviertel.



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

<b>Coca Cola</b>	0,33 l Flasche
<b>Coca Cola Light</b>	0,33 l Flasche
<b>Almdudler</b>	0,33 l Flasche
<b>Frucade</b>	0,33 l Flasche
<b>Frucade ACE</b>	0,33 l Flasche
<b>Zitronenkracherl</b>	0,33 l Flasche
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	1/4 l
<b>Vöslauer Mineral</b> prickelnd oder ohne	0,33 l Flasche
<b>Rauch Eistee</b> Zitrone, Pfirsich	0,33 l Flasche
<b>Rauch Fruchtsäfte</b> Marille, Mango, Erdbeere, Johannisbeere	0,2 l Flasche
<b>Apfelsaft</b>	1/4 l
<b>Apfelsaft</b> gespritzt	1/4 l
<b>Sodawasser</b>	1/4 l
<b>Orangensaft</b>	1/4 l
<b>Orangensaft</b> gespritzt	1/4 l
<b>Tonic Water</b>	0,2 l Flasche
<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l Flasche
<b>Traubensaft rot</b> aus dem Weinviertel, Hohenwarth, Weingut Schwinner	1/4 l



# KAFFEE & WARMER GETRÄNKE

**Mokka, groß**

**Mokka, klein**

**Brauner, groß**

**Brauner, klein**

**Melange**

**Verlängerter**

**Tee mit Rum**

**Früchtetee mit Zitrone**

**Glühwein**



# GESCHICHTE

## EIN KLEINER RÜCKBLICK

- 1114 Maissau wird erstmals urkundlich genannt
- 1770 Ausbau der Kaiserstraße Wien – Prag
- 1800 Erstmals erwähnt: Schöner Einkehrghasthof der „Kaiserlichen und Königlichen Maut“
- 1831 Herrschaftsgasthof, im Besitz des Grafen Abensberg und Traun
- 1960 „Alte Schmiede“ wird aufgelassen
- 1975 Pächter des Betriebes, Familie Weixelbraun
- 1982 Besitzer des Betriebes, Familie Weixelbraun
- 2005 Kauf der ehemaligen Maut-Stube
- 2006 Eröffnung der neuen Maut-Stube (Kegelbahn und Barbetrieb)

Hier war die Stelle für den Pferdeworspann über den Maissauer Berg. Für die Unterbringung der Pferde waren Stallungen mit bis zu 100 Ständen vorhanden. Auch das Beschlagen der Pferde und Reparaturarbeiten an den Gespannen wurden in der Schmiede vorgenommen. Im Hof, der heute den „modernen Pferdekutschen“ als Parkplatz dient, waren Stellplätze für Kutschen und Handlungswägen.

## HEUTE

Unser Gasthof liegt zwischen Wald- und Weinviertel am Fuße des Manhartsberges, ist ein gemütlicher Familienbetrieb und bietet Ihnen regionale bodenständige Hausmannskost, einen schönen Gastgarten und einen großen Parkplatz im Hof.

Wir vermieten 7 Zimmer mit insgesamt 15 Betten. Alle Zimmer sind mit Dusche, WC, Sat TV ausgestattet. Außerdem können Sie in unserer hauseigenen Vinothek edle Weine verkosten und diese zu Hauerpreisen erwerben.

Neu bieten wir eine Kleinbusvermietung an und die Maut-Stube (uriges Pub) mit Kegelbahnen. Sie suchen etwas Besonderes, das können wir Ihnen mit unserem Angebot bieten. Die Lage Maissau an der Grenze zwischen Wald- und Weinviertel inmitten eines bekannten Weinbaugebietes bietet Ihnen Erholung. Gut beschilderte Rad- und Wanderwege (Waldlehrpfad und Radwanderwege) sorgen für Abwechslung und Entspannung.

Familie Weixelbraun & Mitarbeiter