

A guate Jaus'n

<i>“Chef Salat” mit Schinken, Käse, Paradeiser, Ei und French Dressing</i>		7,80
<i>Schweizer Wurstsalat mit Käse</i>		6,80
<i>Rindsgulasch</i>	<i>groß</i>	9,50
<i>vom Schneebergrind</i>	<i>klein</i>	7,50
<i>Frankfurter mit Senf und Kren</i>		4,80
<i>Käse- Schinkentoast</i>		3,80
<i>Saftige Hühnerfiletstreifen</i>		12,80
<i>mit knusprigen Rösti und Kräuterrahm auf Blattsalat</i>		
<i>Gebäck</i>		1,00
<i>Knoblauchstangerl</i>		1,50

Aus Oma's Suppentopf

<i>Rinderkraftsuppe mit Leberknödel</i>	3,70
<i>oder Frittaten</i>	3,70
<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	3,90



AMA-Lizenznummer 100 626

Bodenständige Klassiker

<i>„Apfelbauers Reisfleisch“</i>		11,80
<i>mit Risottoreis, Champignons, frischem Paprika gehobeltem Bergkäse und Blattsalat</i>		
<i>Kalbsbeuscherl mit Semmelknödel</i>		12,90
<i>Schweinsbraten aus unserem Holzofen mit Knödel und Salat</i>		11,80
<i>Wiener,- Pariser- oder Naturschnitzel vom</i>	<i>Kalb</i>	16,20
<i>mit Salat od. einer Beilage Ihrer Wahl</i>	<i>Schwein</i>	11,20
	<i>Pute</i>	11,80
<i>Ausgelöstes Backhenderl ohne Haut</i>		12,80
<i>mit Erdäpfelsalat und steirischem Kürbiskernöl</i>		
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Salat</i>		12,20
<i>Putenrahmschnitzerl mit Reis</i>		11,80

Salate

<i>Gemischter Salat</i>		
<i>Blattsalat mit Essig und Öl</i>		
<i>„Vitalsalat“ Eisberg, Paprika, Jungzwiebel mit Frenchdressing</i>		
<i>Erdäpfelsalat</i>		
<i>Rahmgurkensalat</i>		3,80

Der Alpenlachs



Eine Spezialität aus unserer Region, die sich durch einen hohen Anteil an Omega-3 Fettsäure auszeichnet.

Um diese wertvollen Inhaltstoffe bis zum Genuss zu erhalten haben wir die Zubereitungsarten dieses Fisches angepasst.

Geräuchert: Über Buchenspäne kalt geräuchert, intensiver Geschmack

Gegrillt: In Streifen geschnitten, daher kurze Garzeit

„Sous-vide“: Wird schonend im Vakuum gegart

Kalte Vorspeisen



Hausgeräucherter Alpenlachs 9,50
mit Kren Gervais und eingelegten Feld- Gurkengemüse

Hauptspeisen

Alpenlachsfilet „Sous-vide“ 18,60
mit Wurzelstreifen, leichtem Krenschäum
und Petersilerdäpfel

Alpenlachsstreifen 17,80
mit Grillgemüse gebraten auf Bärlauchpesto- Nudeln

Bachforelle in Knoblauchbutter gebraten 14,80
mit Petersilerdäpfel

Scholle gebacken mit Mayonnaisesalat 12,20

Fleischlose Schmankerl

Heumilch- Bergkäseknödel mit Nussbutter, 12,50
frischem Schnittlauch und Vitalsalat

Sellerie Cordon bleu mit geräuchertem Tofu und Käse 11,20
auf buntem Blattsalat in French Dressing

Ricotta Nockerl mit Bärlauchpesto 10,20
gehobeltem Salzburger Hartkäse
und Blattsalat

Fleisch aus dem Schneebergland

<i>Saftiges 250g- Steak vom Rinderfilet in Pfefferrahmsoße mit Grillgemüse und Erdäpfelrösti</i>	23,80
<i>„Gourmet Gröstl“ Rosa gebratene Rinderfilet Scheiben mit Erdäpfel- Topfennockerl, Röstgemüse, Spiegelei und Kräuterbutter</i>	19,20
<i>Geschmortes Schulterscherz im Natursafterl mit geräucherter Cremé- Polenta und Ofengemüse</i>	14,20
<i>Zarte Schweinsmedaillons gegrillt in leichtem Gorgonzolarahm mit Erdäpfel- Spinatschupfnudel</i>	15,20
<i>Gegrillte Brust vom Steirischem Landhuhn auf Natursafterl und getrüffeltem Erdäpfelpürree</i>	14,20

Für unsere Kids

<i>„Kraftmacher“ kleines Schnitzerl mit Pommes</i>	6,80
<i>„Neptun“ gebackene Fischstäbchen mit Erdäpfel</i>	6,80
<i>„Pinocchio“ Spaghetti mit Fleischsauce</i>	5,80

Achtung: Moneten sammeln

Für jede Kinderportion gibt's, für Kids, einen Rabbit-Zehner.
ab 20 Rabbit- Dollars könnt Ihr Euch coole Sachen kaufen.

Im Kasten am Gang zum WC

Wechselkurs: 10 Rabbit - Dollars = 1,- €



Fassbierspezialitäten

Goldbräu

	0,5	3,70
	0,3	3,20

Paracelsus Zwickl

	0,5	3,90
	0,3	3,30

Premium dunkel Böhmens bestes Bier



	0,5	3,90
	0,3	3,30

Grapefruit Radler



	0,5	3,70
	0,3	3,20

Flaschenbierspezialitäten

Stiegl Weisse	0,5	3,90
Stiegl Freibier, alkoholfrei	0,5	3,70

Alkoholfreie Getränke

Flasche Mineral	0,3	2,40	Eistee Pfirsich	0,3	2,90
sparkling od. natur			Thomas Henry Tonic Water	0,2	3,10
1/4 Min. od. Soda Zitrone		2,-	Flasche Coca Cola, Frucade		
1/4 Almdudler od. Apfelsaft		2,80	od. Cola Light	0,3	3,10

“Natur- pur”

Fruchtsäfte direkt vom Obstbauern aus 100% frischem
Edelobst ohne Zuckerzusatz und ohne Konservierungsmittel

Apfelsaft naturtrüb	1/4	2,80	g'spritzt	2,20
Apfel-Karotte	1/4	3,-	g'spritzt	2,40



AMA-Lizenznummer 100 626

Apfel-Johannisbeer	Fl.0.25	3,40	Hausgemachter
Apfel-Rote Rübe	Fl.0.25	3,40	Hollundersaft mit
Apfel-Weichsel	Fl.0.25	3,40	Soda od. Wasser
			1/4 1,90

Offene Schankweine

1/8 Veltliner	1,90
1/8 Blaufränkisch	1,90
1/4 G`spritzter	2,20
1/4 Tiroler (mit Almdudler)	3,20

Schaumweine

Hochriegl halbsüß	23,-
Schlumberger trocken	26,-
Sauvignon Blanc Sekt Weingut Steininger Im Duft schon ganz typisch Sauvignon, faszinierende Fruchtvielfalt	35,-
Ein Glas Sekt	3,70
Sekt Orange	3,70
Sekt mit Holundersaft	3,70

Weitere Spitzenweine von Topwinzern aus Österreich
finden Sie in unserer Weinkarte oder fragen Sie
nach den aktuellen offenen Qualitätsweinen !

Unsere Edelbrände
finden Sie in unserer Tischkarte!



AMA-Lizenznummer 100 626

Chronik

Im Jahre 1887 gründete einer unserer Vorfahren "Johann Stückler" neben Landwirtschaft und Sägewerk ein Gasthaus. Er war außerdem zu seiner Zeit ein bekannter "Bader" (Naturheiler) und hat viele Menschen nachweislich von ihren Leiden befreit. Wir, die sechste Generation nach Johann Stückler, möchten uns bemühen den Charakter und die Gemütlichkeit dieses Hauses zu erhalten. Wir können zwar Ihre Leiden nicht heilen, aber um Ihr leibliches Wohl sind wir ganz sicher bemüht.

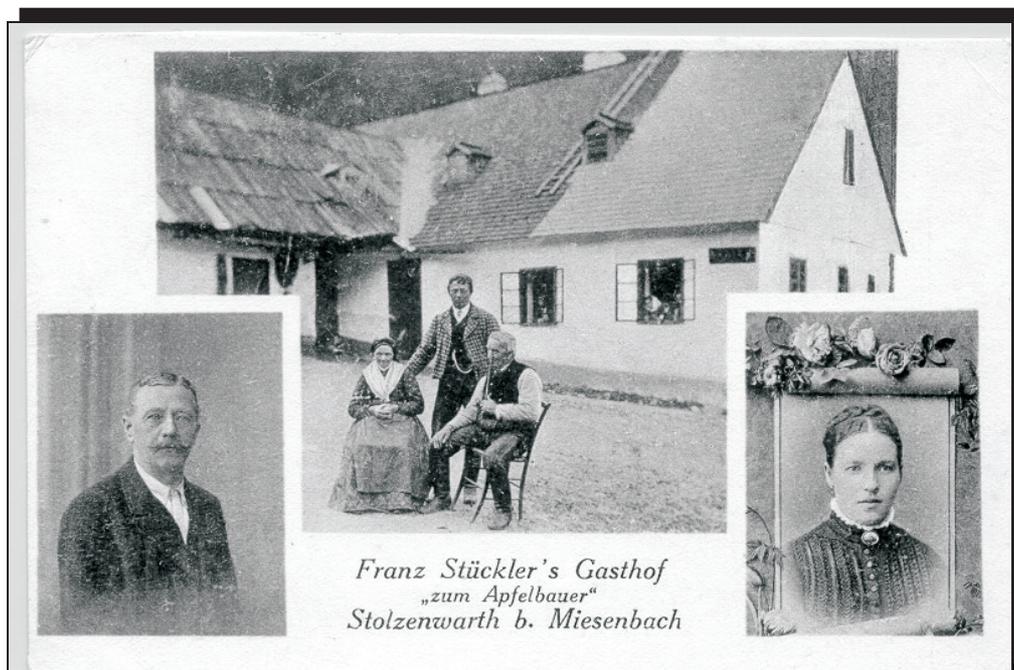
War es noch vor Jahrzehnten, besonders hier am Lande, der Duft der Großküche, der die Leute ins Wirtshaus lockte, so ist es heute, in Zeiten wo sich die Regale in Geschäften und Supermärkten voll von Fertiggerichten biegen, gerade umgekehrt und gerade da sehen wir unsere Aufgabe und wollen unseren Gästen neben einer modernen Küche, auch eine bodenständige Hausmannskost bieten. Wir sind auch in der glücklichen Lage die Rohstoffe, die wir verarbeiten, dass auch durch das streng kontrollierte AMA Gastro Siegel bestätigt wird, aus der näheren Umgebung beziehen können. Fleisch von Tieren, die direkt von den Bauern unserer Region kommen. Dadurch auch kurze und schonende Viehtransporte. Wild kaufen wir ausschließlich in der Decke, also im Ganzen, das auch aus Wäldern unserer Region stammt. Wir bemühen uns auch mit den Kräutern aus unserer hauseigenen Kräutergarten auszukommen. Das sind nur ein ige Beispiele um Ihnen zu vermitteln dass wir es ernst nehmen mit der



Alte Postkarte aus dem Jahre 1911

Ihre Familie Kuchner

Unten sehen Sie
einen Auszug aus
dem Buch
"Die Schindelmacher
im Land
um den Schneeberg" von
Frau Prof. Hiltraud Ast,
Leiterin des Waldbauern-
Museum in Gutenstein



Franz Stückler's Gasthof
„zum Apfelbauer“
Stolzenwarth b. Miesenbach

Mit dem Namen Miesenbach verbindet der Besucher die Vorstellung einer Talandschaft, die sich mit dem Einzugsgebiet des Baches und dem Umfang der Gemeinde deckt. Eingeweihte aber wissen, dass neben der Rotte Lanzing und einigen anderen Höfen sogar der Apfelbauer, ein Gasthof, den man als einen gesellschaftlichen Mittelpunkt des Tales bezeichnen kann, zur Gemeinde Puchberg gehört und damit vom politischen Bezirk Neunkirchen aus verwaltet wird. Dies sind Spuren alter Besitzverhältnisse, die in die Zeit der Besiedelung, also vor das Jahr 1200, zurückführen, als diese Anwesen einen Teil einer Herrschaft Stolzenwert bildeten, deren Sitz der Romeikogel im Sirningtal war. Der Apfelbauer wurde über Miesenbach hinaus berühmt als Pflegestätte alter und erneuerter Volkslieder und als Treffpunkt bedeutender Volksmusikforscher.



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind- Schwein- Kalb- : Fleisch aus Österreich,
u.a. über Fleischerei Rhabek, Puchberg am Schneeberg
Bio- Lamm: Jürgen Wöhrer, Mohrhof Miesenbach
Ente: Familie Sallmanshofer, Rohr/Gebirge
Huhn: Hubers Landhendl, Pfaffstätt. Biobauern als Partner
Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA-Gütesiegel
Eier (Freilandhaltung): Familie Schönthaller, Miesenbach
Eier (Bodenhaltung): Familie Sinabel, Thomasberg
Erdäpfel: Familie Floderer, Hausleiten
Kraut und Salat: aus heimischer Landwirtschaft
Spargel (in der Saison): Familie Magoschitz, Mannsdorf
Wild: aus heimischer Jagd (Puchberg, Miesenbach)
Alpenlachs: Marias Land, Puchberg

Unser Personal informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Ruhetag: Montag Dienstag ganztägig Do. ab Nachmittags

Warme Küche gibt's von 11 bis 21 Uhr,
am Sonntag, bis 19 Uhr.

Im Internet finden Sie uns unter www.apfelbauer.at
e-mail: info@apfelbauer.at

Geschenkgutscheine bekommen Sie auch bei uns.

Alle Preise incl. aller Abgaben und Bedienung *Familie Kuchner*

und das Apfelbauerteam

wünschen einen guten Appetit