



A guate Jaus´n



“Chef Salat” mit Schinken, Käse, Paradeiser, Ei und French Dressing		7,50
Rindfleischsalat mit Zwiebel, Paprika, Käferbohnen, Ei und Kernöl		8,50
Rindsgulasch vom Schneebergrind	groß klein	8,90 6,90
Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Kren		4,50
Käse Schinkentoast		3,50
Saftige Hühnerfiletstreifen mit knusprigen Rösti und Kräuterrahm auf Blattsalat		9,80
Gebäck		1,00
Knoblauchstangerl		1,50

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten		3,50
Französische Zwiebelsuppe		3,80
Safran Paprikasuppe mit Alpenlachsstreifen		6,90
Hausgeräucherter Alpenlachs mit Rahmgurken und Krenmousse		9,50

Salate

Gemischter Salat Blattsalat mit Essig und Öl „Vitalsalat“ Eisberg, Paprika, Jungzwiebel mit Frenchdressing Erdäpfelsalat, Mayonnaisesalat Rahmgurkensalat		3,80
---	--	------

Bodenständige Klassiker

„Apfelbauers Reisfleisch“ mit Risottoreis, Champignons, frischem Paprika gehobeltem Bergkäse und Blattsalat	11,80
Kalbsbeuscherl mit Semmelknödel	12,90
Schweinsbraten aus unserem Holzofen mit Knödel und Salat	11,80

Aus dem Pfandl

Wiener,- Pariser- oder Naturschnitzel vom Schwein mit Salat od. einer Beilage Ihrer Wahl	Schwein Pute	11,20 11,80
Ausgelöstes Backhenderl ohne Haut mit Erdäpfelsalat und steirischem Kürbiskernöl		12,80
Cordon bleu vom Schwein mit Salat		12,20
Putenrahmschnitzerl mit Reis		11,80
Scholle gebacken mit Mayonnaisesalat		12,20

Vegetarisch

„Oma`s Krautkrapfen“ Nudelteig Rouladen mit Paprikakraut gefüllt und im Holzofen gegart mit Kräutertip	12,80
Sellerie Cordon bleu mit geräuchertem Tofu und Käse auf buntem Blattsalat in French Dressing	11,20
Ricotta Nockerl mit Bärlauchpesto gehobeltem Salzburger Hartkäse und Blattsalat	10,20

Hauptgerichte

„Gourmet Gröstl“ Rosa gebratene Rinderfilet Scheiben mit Erdäpfel Nockerl, Röstgemüse, Spiegelei und Kräuterbutter	19,20
Geschmortes Schulterscherz im Natursafterl mit geräucherter Cremé Polenta und Ofengemüse	14,20
Zarter Rehpfeffer mit Schupfnudeln und Preiselbeerschaum	15,80
Zarte Schweinsmedaillons gegrillt in leichtem Gorgonzolarahm und Trofie (gedrehte Nudeln)	15,20
Gegrillte Brust vom Steirischem Landhuhn auf Natursafterl und Steinpilzrisotto	14,20

Heimische Fische

Gegrilltes Alpenlachsfilet mit Erdäpfel Petersilienpürree und Butter Rübengemüse	18,60
Bachforelle in Knoblauchbutter gebraten mit Erdäpfel	14,80



Für unsere Kids

„Kraftmacher“ kleines Schnitzerl mit Pommes	6,80
„Neptun“ gebackene Fischstäbchen mit Erdäpfel	6,80
„Pinocchio“ Spaghetti mit Fleischsauce	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,- €



Das Finale

“Käseplatte”	klein	7,80	groß	9,80
Variation vom Weich- bis zum Bergkäse aus Österreich mit Butter, Nüssen, Feigensenf und Oliven				

Aus unserer Mehlspeisküche

“Der Apfelbauerklassiker”	kl. Port.	6,10
karamellierter Apfelschmarren mit hausgemachtem Topfen- Rumeis	gr. Port.	8,80
Marmeladepalatschinken	per Stk.	3,20
“Böhmische Palatschinken” mit Sauerrahm, Powidl und Zuckermohn	per Stk.	4,20
Palatschinken mit heißen Himbeeren Vanilleeis und Schlag	per Stk.	4,80
Hausgemachte Brandteigkrapferl mit Vanilleeis gefüllt und Schokosoße		5,10
Apfelstrudel		3,50
Zimteisnockerl		4,80

Alle weiteren hausgemachten Torten und Mehlspeisen
finden Sie in unserer Vitrine im Gastzimmer.
Unsere Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte am Tisch!

Kaffe und Tee

Großer Brauner	3,60	Schwarztee mit Milch	2,70
Kleiner Brauner	2,80	oder Zitrone	2,70
Hauskaffee mit Schlag	3,50		
Cappuccino	3,20	Früchte, Kamille,	2,90
Melange	3,20	Pfefferminze, Hagebuttentee	
Verlängerter	3,20	Kräuter, Grüner Tee	
Café Latte	3,70		

Bierspezialitäten

Fassbier

Stiegl Goldbräu	0,5 3,70
	0,3 3,20
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,5 3,90
	0,3 3,30
Stiegl Grapefruit Radler	0,5 3,70
	0,3 3,20

Flaschenbier

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

Alkoholfreie Getränke

Fl. Coca Cola,	0,3 3,10	Fl. Mineral	0,3 2,40
Cola Light, Frucade		sparkling od. natur	
Eistee Pfirsich	0,3 2,90	Soda Zitrone	0,25 €2
Tom Henry Tonic Water	0,2 3,10		
Almdudler	0,25 2,80		

“Natur- pur”

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

<u>Habeler Wiesen</u>	pur	g`spritzt
Apfelsaft Naturtrüb	0,25 2,80	2,20
<u>Mohr Sederl Zweiersdorf</u>		
Apfel Karottensaft	0,25 € 3	2,40
Apfel Johannisbeer	0,25 3,40	0,5 4,30
Apfel Rote Rübe	0,25 3,40	0,5 4,20
Apfel Weichsel	0,25 3,40	0,5 4,20
„Vitale Frische”		
Apfel Karottensaft g`spritzt mit Zitronensaft		0,5 4,50
Hausgemachter Hollerblütensaft mit Soda oder Wasser	0,25 1,90	

Qualitätsweine finden Sie
in unserer Weinkarte



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 siebente Generation nach Johann Stückler, können zwar Ihre Leiden nicht heilen, aber um Ihr leibliches Wohl sind wir ganz sicher bemüht.

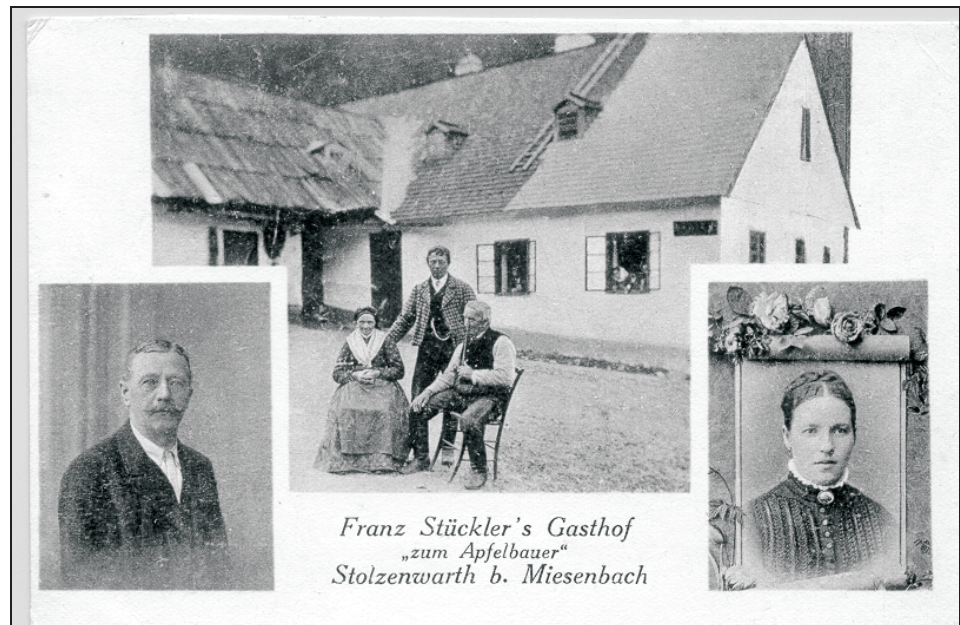
Es ist uns ein Anliegen die Gemütlichkeit und den Flair eines Gasthauses beizubehalten, damit Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.

Unsere Küche richtet sich nach der Jahreszeit, unserem Kräutergarten und den Bauern der Region. Wir sind in der glücklichen Lage das Wild, die Pilze, Bärlauch usw. aus unseren Wäldern zu beziehen und legen großen Wert auf Nachhaltigkeit.

Bei uns wird ehrlich gekocht und das schmeckt man.

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



Alte Postkarte aus dem Jahre 1911

Mit dem Namen Miesenbach verbindet der Besucher die Vorstellung einer Tallandschaft, 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.

NÖ Weistümer, 1. Bd., S.257

Die Welt gehört dem,

der sie genießt!

Giacomo Leopardi



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 Wöhler, Mohrhof Miesenbach
Ente: Familie Sallmanshofer, Rohr/Gebirge
Huhn: Hubers Landhendl, Pfaffstätt. Biobauern als Partner
Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA-Gütesiegel
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 18 Uhr.

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

Geschenkgutscheine bekommen Sie auch bei uns.

Familie Kuchner

und das Apfelbauerteam

wünschen einen guten Appetit