



# Aguate Jaus'n



**“Chef Salat”** mit Schinken, Käse, Paradeiser,  
Ei und French Dressing €8,50

**Rindfleischsalat** mit Zwiebel, Paprika,  
Käferbohnen, Ei und Kernöl €9,50

**Rindsgulasch** vom Schneebergrind  
klein €8,80 groß €10,80

**Frankfurter** mit Senf und Kren €5,50

**Käse Schinkentoast** €4,50

**Bio Hüttenfrischkäse und Avocado**  
mit Ei und Kernöl €8,50

Gebäck €1,20  
Knoblauchstangerl €1,80

## Suppen und Vorspeisen

**Rinderkraftsuppe** mit Frittaten oder Leberknödel €4,20

**Französische Zwiebelsuppe** mit Käsetoast €4,80

**Safran Paprikasuppe**  
mit Alpenlachsstreifen €7,50

**Hausgeräucherter Alpenlachs**  
mit Rahmgurken und Krenmousse €10,50

## Salate

Gemischter Salat, Blattsalat mit Essig und Öl,  
„Vitalsalat“- Eisbergsalat, Paprika, Jungzwiebel mit Frenchdressing,  
Erdäpfelsalat, Mayonnaisesalat,  
Krautsalat, Paradeisersalat, Käferbohnenalat €4,20

# Bodenständige Klassiker

## **„Apfelbauers Reisfleisch“**

mit Risottoreis, Champignons, frischem Paprika  
gehobeltem Bergkäse und Blattsalat €12,80

## **Kalbsrahmbeuscherl**

mit Semmelknödel €13,50

## **Schweinsbraten** aus unserem Holzofen

mit Knödel und Salat €12,80

Jeden Freitag:

## **Geröstete Leber**

mit Petersilien Erdäpfel €11,50

# Aus dem Pfandl

## **Wiener,- Pariser- oder Naturschnitzel**

von Schwein oder Pute

mit Salat oder einer Beilage nach Wahl €12,50

## **Ausgelöstes Backhenderl** ohne Haut

mit Erdäpfelsalat und steirischem Kürbiskernöl €13,80

## **Cordon bleu**

vom Schwein mit Salat €13,50

## **Putenrahmschnitzerl**

mit Reis €12,50

## **Scholle gebacken**

mit Mayonnaisesalat €13,50

# Vegetarisch

**Sellerie Cordon bleu** mit geräuchertem Tofu und Käse  
auf buntem Blattsalat in French Dressing €12,80

**Gebratene Spinat Krapfen** mit Almkäse  
Schnittlauchsauce und Vitalsalat €12,80

# Hauptgerichte

## **„Gourmet Gröstl“**

Rosa gebratene Rinderfilet Scheiben  
mit Erdäpfel Nockerl, Röstgemüse,  
Spiegelei und Kräuterbutter €21,50

## **Gekochte Gustostücke vom heimischen Almochsen**

mit Erdäpfelschmarren, Suppengemüse,  
Semmelkren oder Schnittlauchsauce €15,50

## **Zarter Rehpfeffer**

mit Schupfnudeln und Knusperspeck €16,80

## **Saftige Schweinsmedaillons gegrillt**

in leichtem Gorgonzolarahm  
und Trofie (gedrehte Nudeln) €16,20

## **Gegrillte Brust vom Steirischem Landhuhn**

auf Natursafterl und Steinpilzrisotto €16,20

# Heimische Fische

## **Gegrilltes Alpenlachsfilet**

mit Erdäpfel Petersilienpürree  
und Butter Rübensgemüse €19,80



## **Bachforelle**

in Knoblauchbutter gebraten  
mit Erdäpfel €16,80

# Für unsere Kids

## **“Kraftmacher”**

Kleines Schnitzerl von Schwein oder Pute mit Pommes €6,80

## **“Pinocchio”**

Spaghetti mit Fleischsauce €6,80

### **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”**

Variation vom Weich- bis zum Bergkäse aus Österreich  
mit Butter, Nüssen, Feigensenf und Oliven

klein €8,80 groß €10,80

## Aus unserer Mehlspeisküche

### **“Der Apfelbauerklassiker”**

Karamellierter Apfelschmarren  
mit hausgemachtem Topfen- Rumeis

klein €6,80 groß €8,80



**Marmeladepalatschinken** per Stk. 3,50

### **“Böhmische Palatschinken”**

mit Sauerrahm, Powidl und Zuckermohn per Stk. €4,80

### **Palatschinken mit heißen Himbeeren**

Vanilleeis und Schlag €5,80

### **Hausgemachte Brandteigkrapferl**

mit Vanilleeis gefüllt und Schokosoße €5,50

**Apfelstrudel** €3,50

### **Zimteisnockerl**

Vanilleeisnockerl in Zimt Nussbrösel  
mit Erdbeersauce €5,50

Alle weiteren hausgemachten Torten und Mehlspeisen  
finden Sie in unserer Vitrine im Gastzimmer.

Jeden Freitag und Samstag

**Backfrische Cremeschnitten €3,50**

## Kaffe und Tee

Großer Brauner	€3,90	Schwarztee mit Milch	
Kleiner Brauner	€2,90	oder Zitrone	€2,90
Hauskaffee mit Schlag	€3,70	Früchte, Kamille, Kräuter,	
Melange	€3,50	Pfefferminze, Hagehutte	
Verlängerter	€3,50	und Grüner Tee	€2,90

## Bierspezialitäten

### Fassbier

Stiegl Goldbräu	0,5 €4
	0,3 €3,50
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,5 €4,20
	0,3 €3,70
Kozel Prem. dunkel	0,5 €4
(Böhmens bestes Bier)	0,3 €3,70
Stiegl Grapefruit Radler	0,5 €4
	0,3 €3,50

### Flaschenbier

Stiegl Weisse	0,5 €4,20
Stiegl Freibier	0,5 €4
alkoholfrei	

## Alkoholfreie Getränke

Fl. Coca Cola,		Fl. Mineral	0,3 €2,60
Cola Light, Frucade	0,3 €3,30	sparkling od. natur	
Eistee Pfirsich	0,3 €3,10	Soda Zitrone	0,25 €2,20
Tom Henry Tonic Water	0,2 €3,30		
Almdudler	0,25 €3		

### „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 €3	€2,40
<u>Mohr Sederl Zweiersdorf</u>		
Apfel Karottensaft	0,25 €3,20	€2,60
Apfel Weichsel	0,25 €3,60	0,5 €5
„Vitale Frische“		
Apfel Karottensaft g`spritzt mit Zitronensaft		0,5 €5
Hausgemachter Hollerblütensaft mit Soda oder Wasser	0,25 €2,10	0,5 €4,20

Qualitätsweine finden Sie in unserer Weinkarte



# Chronik

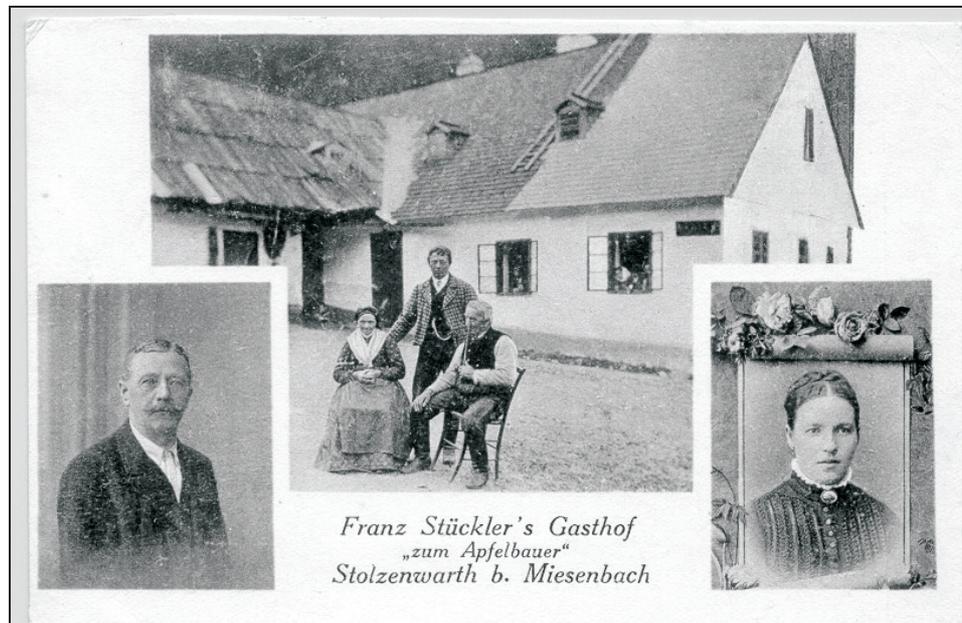


Im Jahre 1887 gründete einer unserer Vorfahren "Johann Stückler" neben Landwirtschaft und Sägewerk ein Gasthaus. Er war außerdem zu seiner Zeit ein bekannter "Bader" (Naturheiler) und hat viele Menschen nachweislich von ihren Leiden befreit. Wir, die siebente Generation nach Johann Stückler, können zwar 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 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.

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 Wöhrer, 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.

### **Bis auf weiteres Freitag bis Sonntag geöffnet**

Warme Küche gibt's Freitag und Samstag von 11.00 bis 21.00  
Sonntag von 11.00 bis 18.00  
und an Feiertagen von 11.00 bis 15.00

Im Internet finden Sie uns unter [www.apfelbauer.at](http://www.apfelbauer.at)  
e-mail: [info@apfelbauer.at](mailto:info@apfelbauer.at)

Geschenkgutscheine bekommen Sie auch bei uns.

*Familie Kuchner*

*und das Apfelbauerteam*

*wünschen einen guten Appetit*