



A guate Jaus'n



“Chef Salat” mit Schinken, Käse, Paradeiser,
Ei und French Dressing €9,50

Rindfleischsalat mit Zwiebel, Paprika,
Käferbohnen, Ei und Kernöl €10,50

Rindsgulasch vom Schneebergrind
klein €10,80 groß €12,80

Frankfurter mit Senf und Kren €6,50

Käse Schinkentoast €5,-

Bio Hüttenfrischkäse und Avocado
mit Ei und Kernöl €9,50

Gebäck €1,50
Knoblauchstangerl €2,-

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Leberknödel €4,50

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast €4,90

Safran Paprikasuppe
mit Alpenlachsstreifen €7,50

Hausgeräucherter Alpenlachs
mit Rahmgurken und Krenmousse €11,50

Salate

Gemischter Salat, Blattsalat mit Essig und Öl,
„Vitalsalat“- Eisbergsalat, Paprika, Jungzwiebel mit Frenchdressing,
Erdäpfelsalat, Mayonnaisesalat,
Krautsalat, Paradeisersalat, Käferbohnenalat €4,50

Bodenständige Klassiker

„Apfelbauers Reisfleisch“

mit Risottoreis, Champignons, frischem Paprika
gehobeltem Bergkäse und Blattsalat €13,80

Kalbsrahmbeuscherl

mit Semmelknödel €14,20

Schweinsbraten aus unserem Holzofen

mit Knödel und Salat €13,80

Jeden Freitag:

Geröstete Leber

mit Petersilien Erdäpfel €13,50

Aus dem Pfandl

Wiener,- Pariser- oder Naturschnitzel

von Schwein oder Pute

mit Salat oder einer Beilage nach Wahl €13,20

Ausgelöstes Backhenderl ohne Haut

mit Erdäpfelsalat und steirischem Kürbiskernöl €14,20

Cordon bleu

vom Schwein mit Salat €13,90

Putenrahmschnitzerl

mit Reis €13,20

Scholle gebacken

mit Mayonnaisesalat €14,50

Vegetarisch

Sellerie Cordon bleu mit geräuchertem Tofu und Käse
auf buntem Blattsalat in French Dressing €13,80

Gebratene Spinat Krapfen mit Almkäse

Schnittlauchsauce und Vitalsalat €13,80

Hauptgerichte

Faschiertes Kalbs- Butterschnitzel

mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel,
Spiegelei und Zuckererbsen €16,50

Gekochte Gustostücke vom heimischen Almochsen

mit Erdäpfelschmarren, Suppengemüse,
Semmelkren oder Schnittlauchsauce €16,50

Zarter Rehpfeffer

mit Schupfnudeln und Knusperspeck €17,80

Saftige Schweinsmedaillons gegrillt

in leichtem Gorgonzolarahm
und Trofie (gedrehte Nudeln) €17,20

Gegrillte Brust vom Steirischem Landhuhn

auf Natursafterl und Steinpilzrisotto €17,20

Heimische Fische

Gegrilltes Alpenlachsfilet

mit Erdäpfel Petersilienpüree
und Butter Rübensgemüse €20,80



Bachforelle

in Knoblauchbutter gebraten
mit Erdäpfel €17,80

Für unsere Kids

“Kraftmacher”

Kleines Schnitzel von Schwein oder Pute mit Pommes €7,50

“Pinocchio”

Spaghetti mit Fleischsauce €7,50

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 €9,80 groß €11,80

Aus unserer Mehlspeisküche

“Der Apfelbauerklassiker”

Karamellisierter Apfelschmarren
mit hausgemachtem Topfen- Rumeis
klein €7,50 groß €10,50



Marmeladepalatschinken per Stk. 4,-

“Böhmische Palatschinken”

mit Sauerrahm, Powidl und Zuckermohn per Stk. €5,20

Palatschinken mit heißen Himbeeren

Vanilleeis und Schlag €6,80

Hausgemachte Brandteigkrapferl

mit Vanilleeis gefüllt und Schokosoße €6,20

Apfelstrudel €3,80

Zimteisnockerl

Vanilleeisnockerl in Zimt Nussbrösel
mit Erdbeersauce €6,20

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

Jeden Freitag und Samstag

Backfrische Cremeschnitten €3,80

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, Hagebutte	
Verlängerter	€3,50	und Grüner Tee	€2,90

Bierspezialitäten

Fassbier

Stiegl Goldbräu	0,5	€4
	0,5	€3,50
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,5	€4,20
	0,3	€3,70
Kozel Prem. dunkel	0,5	€4,20
(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

Alkoholfreie Getränke

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

„Natur- pur“

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

<u>Habeler Wiesen</u>		pur		g`spritzt
Apfelsaft Naturtrüb	0,25	€3		€2,40

Mohr Sederl Zweiersdorf

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
----------------------	------	-------	-----	-------

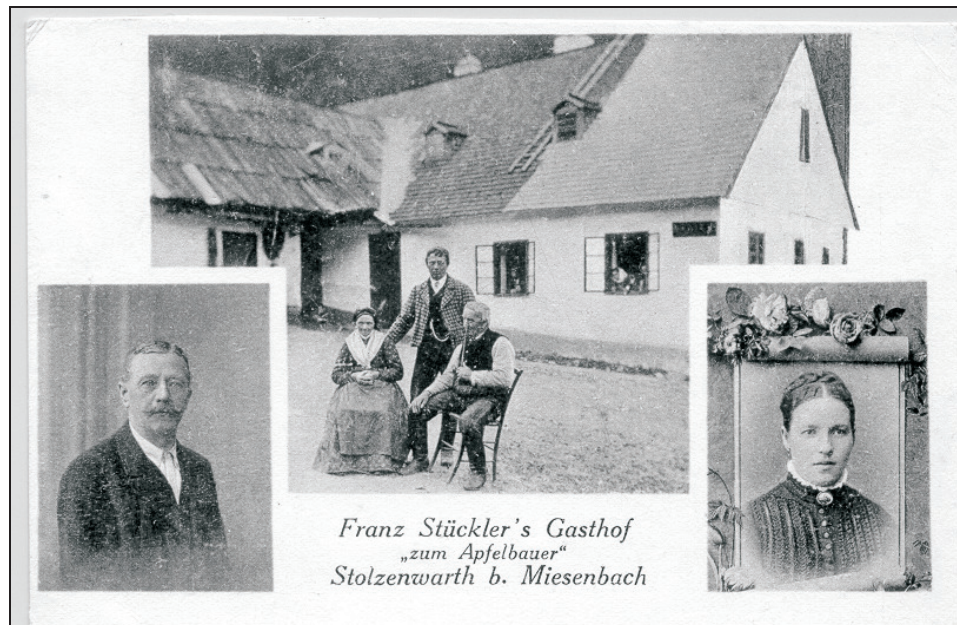
Qualitätsweine finden Sie in unserer Weinkarte

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
e-mail: info@apfelbauer.at

Geschenkgutscheine bekommen Sie auch bei uns.

Familie Kuchner

und das Apfelbauerteam

wünschen einen guten Appetit