



Suppen und Vorspeisen



Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Leberknödel €5,10

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast €5,80

Safran Paprikasuppe
mit Alpenlachsstreifen €8,20

Hausgeräucherter Alpenlachs
mit Rahmgurken und Krenmousse €12,20

A guate Jaus'n

“Chef Salat” mit Schinken, Käse, Paradeiser,
Ei und French Dressing €11,50

Rindfleischsalat mit Zwiebel, Paprika,
Käferbohnen, Ei und Kernöl €12,50

Rindsgulasch vom Schneeberggrind
klein €13,80 groß €15,80

Frankfurter mit Senf und Kren €6,50

Käse Schinkentoast €5,50

Bio Hüttenfrischkäse und Avocado
mit Ei und Kernöl €10,50

Gebäck €1,80
Knoblauchstangerl €2,50

Salate

Gemischter Salat, Blattsalat mit Essig und Öl,
„Vitalsalat“- Eisbergsalat, Paprika, Jungzwiebel mit French Dressing,
Erdäpfelsalat, Mayonnaisesalat,
Krautsalat, Paradeisersalat, Bohnensalat €4,80

Wirtshausküche

„Apfelbauers Reisleisch“

Saftig weich gedünstete Stücke von Schweinebauch und Schulter mit Risottoreis, Champignons, frischem Paprika gehobeltem Bergkäse und Blattsalat €15,80

Kalbsrahmbeuschel

mit Semmelknödel €16,20

Schweinsbraten aus unserem Holzofen

mit Knödel und Salat €15,80

Jeden Freitag:

Geröstete Leber

mit Petersilien Erdäpfel €14,80

Aus dem Pfandl

Wiener,- Pariser- oder Naturschnitzel

von Schwein oder Pute

mit Salat oder einer Beilage nach Wahl €15,20

Ausgelöstes Backhendel ohne Haut

mit Erdäpfelsalat und steirischem Kürbiskernöl €16,20

Cordon Bleu

vom Schwein mit Salat €15,90

Putenrahmschnitzel

mit Reis €15,20

Für unsere Kids

Kleines Schnitzerl von Schwein oder Pute mit Pommes €8

Spaghetti mit Fleischsauce €8

Gebackene Fischstäbchen mit Erdäpfelpüree €8

Hauptgerichte

Faschiertes Kalbs- Butterschnitzel
mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel,
Spiegelei und Zuckererbsen €18,50

Gekochte Gustostücke vom heimischen Almochsen
mit Erdäpfelschmarren, Suppengemüse,
Semmelkren oder Schnittlauchsauce €18,50

Zarter Rehpfeffer
mit Schupfnudeln und Knusperspeck €19,80

Gegrillte Brust vom Steirischem Landhuhn
auf Natursafterl und Steinpilzrisotto €18,20

Fische aus unserer Region

Gegrilltes Alpenlachsfilet (Mariasland)
mit Erdäpfel Petersilienpüree
und Butter Rübengemüse €22,80

Gebratene Bachforelle (Thorhof, Hohenberg)
mit Knoblauchbutter
mit Erdäpfel €19,80

Gebackenes Karpfenfilet (Gut Dornau, Leobersdorf)
Gurken Joghurt Dip und Mayonnaisesalat €18,80

Vegetarisch

Sellerie Cordon Bleu
mit geräuchertem Tofu und Käse
auf buntem Blattsalat in French Dressing €15,80

Gebratene Spinat Krapfen
mit Almkäse Schnittlauchsauce und Vitalsalat €15,80

Aus unserer Mehlspeisküche

“Der Apfelbauerklassiker”

Karamellisierter Apfelschmarren
mit hausgemachtem Topfen- Rumeis
klein €8,80 groß €12,50

Affogato

1 Kugel Vanilleeis, Espresso,
Schlagobershäubchen und Karamelnüsse €5,80

Marmeladepalatschinken per Stk. €4,50

“Böhmische Palatschinken”

mit Sauerrahm, Powidl und Zuckermohn per Stk. €6,50

Palatschinken mit heißen Himbeeren

Vanilleeis und Schlag €7,20

Hausgemachte Brandteigkrapferl

mit Vanilleeis gefüllt und Schokosoße €6,50

Apfelstrudel €4,50

Zimteisnockerl

Vanilleeisnockerl in Zimt Nussbrösel mit Erdbeersauce €6,50

Jeden Freitag und Samstag gibt`s

Backfrische Cremeschnitten €4,50

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

Kaffee 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	€4,30
	0,3	€3,70
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,5	€4,50
	0,3	€3,90
Kozel Prem. dunkel	0,5	€4,50
(Böhmens bestes Bier)	0,3	€3,90
Stiegl Radler	0,5	€4,30
	0,3	€3,70

Flaschenbier

Stiegl Weisse	0,5	€4,50
Stiegl Freibier	0,5	€4,20
alkoholfrei		

Alkoholfreie Getränke

Fl. Coca Cola,	0,3	€3,50	Fl. Mineral	0,3	€2,60
Fl. Cola Light,	0,3	€3,50	Sparkling od. Natur		
Fl. Eistee Pfirsich	0,3	€3,50	Soda Zitrone	0,25	€2,20
Fl. Frucade	0,3	€3,50		0,5	€4,-
Almdudler	0,25	€3	g'spritzt	0,5	€4,50

„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
	0,5		€4,50
<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

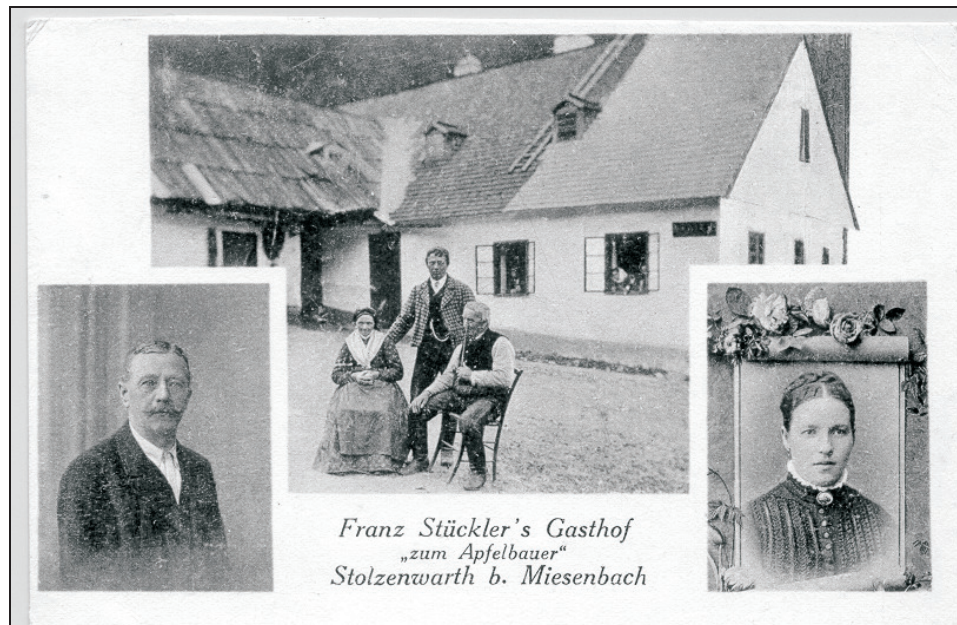


Im Jahre 1887 gründete einer unserer Vorfahren "Johann Stückler" neben Landwirtschaft und Sägewerk ein Gasthaus. Er war außerdem zu seiner Zeit ein bekannter "Bader" (Naturheiler) und hat viele Menschen nachweislich von ihren Leiden befreit. Wir, die siebente Generation nach Johann Stückler, können zwar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

Fleischerei Rhabek, Puchberg am Schneeberg
Rind: Bauern aus Miesenbach und Puchberg
Bio- Lamm: Jürgen Wöhrer, Mohrhof Miesenbach
Bio-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
Gemüse und Salat: Gartenbau Schevcig, Neunkirchen
Spargel (saisonal): Familie Magoschitz, Mannsdorf
Wild: aus heimischer Jagd, Puchberg, Miesenbach
Alpenlachs: Marias Land, Puchberg
Forellen, Saibling, Lachsforelle: Fischzucht Thorhof, Hohenberg
Karpfen, Wels: Gut Dornau, Leobersdorf

Unser Personal informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Unsere Öffnungszeiten:

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