

EIN HAUS MIT TRADITION & REGIONALITÄT

Seit mehr als hundert Jahren befindet sich dieses Haus im Besitz der Familie Schweighofer und wird nun von Karl Schweighofer jun. (4. Generation) geführt. Als einstige Pferdestation mit angeschlossenem Postamt war unser Haus schon immer ein zentraler Punkt in Friedersbach. Nach vielen Umbauten und Renovierungen seit 1976 erstrahlt das Haus Schweighofer seit 2010 unter dem zusätzlichen Namen Faulenzerhotel in neuem Glanz.

In unserem Restaurant „Waldviertler Stuben“ verwöhnen wir Sie mit köstlichen Kreationen mit viel Bedacht auf waldviertler Grundprodukte. Für die frische Speisenzubereitung und den Einkauf heimischer, meist regionaler Lebensmittel, wurden wir mit dem *AMA Gastsiegel* ausgezeichnet.

Seit vielen Jahren sind wir Mitglieder der NÖ Wirtshauskultur.

Unsere Partner:

Waldland – zB Karpfen

Häusler, Waldhausen – Milch, Joghurt, Käse

Kröpfl, Friedersbach – Freilandeier, Erdäpfel

Böck, Rastendorf – Fleisch

Biolindner, Friedersbach – Gemüse

Fürnsinn, Friedersbach – Gemüse

Bäckerei Fröschl, Zwettl – Brot

Sonnetor – Tees, Gewürze, Kräuter

Kastner | Unfried | Kröswang | R. & S uam.


KARL SCHWEIGHOFER & TEAM



Winter in den Walduiertler Stuben

WEINEMPFEHLUNG

Gelber Muskateller 2021

Q-Wein, trocken, 12,5% vol, Stift, Röschitz – Weinviertel 4,10 | 24,50

Grüner Veltliner Nussbaum 2021

Q-Wein, trocken, 12,5% vol, Buchecker-Mayr, Dross – Kremstal 3,90 | 23,00

Riesling Kamptal 2021

Q-Wein, trocken, 12,5% vol, Sax, Langenlois – Kamptal 4,10 | 24,50

Pitti 2020 (Zweigelt, Blaufränkisch)

Q-Wein, trocken, 13,0 % vol, Pittnauer, Gols – Neusiedlersee 4,90 | 29,00

Zweigelt Classic Carnuntum DAC 2020

Q-Wein, trocken, 13,0 % vol, Grassl, Göttlesbrunn – Carnuntum 4,90 | 29,00

APERITIFEMPFEHLUNG

Glas Sekt | 5,10

Aperol Spritz | 4,90

Lillet Wild Berry | 4,90

Frizzante Rosé | 5,10

Für weitere Wein- und Aperitifempfehlungen fragen Sie bitte einen unserer Servicemitarbeiter.

GEDECK

Ofenfrisches Gebäck, Butter und Aufstrich/Speck bzw.
nach Saison (wird am Abend automatisch serviert,
Abbestellung auf Wunsch jederzeit möglich) | 4,20

FAULENZERMENÜ

Amuse gueule

Kleiner Gruß aus der Küche

Wildschwein-Rohschinken

mit Apfel-Selleriesalat, Pumpernickl und Sesamöl

Erdäpfel-Maronicrèmesuppe

Feines Ragout vom heimischen Reh

in Wurzelrahmsauce mit Bitterschokolade, dazu Waldviertler Knödel
und Fisolenbouquet

Edelkastaniensoufflé

mit fruchtigem Hollerkoch

3 - Gang Faulenzermenü (mit Suppe): € 34,00 (€ 38,00 mit Vorspeise)

4 - Gang Faulenzermenü: € 44,00

VORSPEISEN

Winterlicher Cole Slaw

Rotkraut, Karotte und Frisée mit Granatapfel, Birne und Cashewkernen | 9,50

Roastbeef vom Waldviertler Naturrind

mit französischem Gemüsesalat | 13,50

Wildschwein-Rohschinken

mit Apfel-Selleriesalat, Pumpernickl und Sesamöl | 12,90

SUPPEN

Klare Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel | 4,50

Erdäpfel-Maronicrèmesuppe | 5,90

SALATE

Waldviertler Salatschüssel

bunter Blattsalat, gebratener Speck, Schafkäse, Paprika, Gurken und Hausdressing | 9,90

Knackiger Blattsalat &

Schweinsfiletscheiben in Sojasauce mariniert

mit eingelegten Karotten, Granatapfel und süßsaurer Chilimarina | 12,90

Kleiner Salat vom Buffet

wenn nicht inkludiert | 4,50

Großer Salat vom Buffet

wenn nicht inkludiert | 5,90

ZWISCHENGERICHT

Trilogie vom Ottensteiner BIO Karpfen in der Graumohn-, Leinsamen- & klassischen Panier

dazu Petersilkartoffeln | 15,50

in Kooperation mit den Gastronomen rund um den Kampsee Ottenstein
anlässlich des 3. Platzes bei der ORF Sendung 9 Schätze 9 Plätze

FISCHGERICHTE

In Mohn gebackenes
Waldviertler Karpfenfilet
mit Petersilkartoffeln | 18,90

Knusprig gebratenes Filet vom Zander
auf cremigem roten Rübenrisotto | 20,90

HERZHAFTE SCHMANKERL

Deftiges Blunzngröstl
mit Speck-Sauerkraut und geriebenem Kren | 10,50

Feines Ragout vom heimischen Reh
in Wurzelrahmsauce mit Bitterschokolade, dazu Waldviertler Knödel
und Fisolenbouquet | 19,50

Zartes Schweinsfilet
auf rahmigem Kohlgemüse und gebratenen Schupfnudeln | 16,90

Rosa gebratenes Hirschrückensteak
mit Erdäpfel-Röstzwiebelpüree, Speckbohnen und Wacholderjus | 32,50

Fasanenbrust im Speckmantel
mit Erdäpfelnudeln und rahmigen Pastinaken, dazu Rosmarinsauce | 19,50

VEGETARISCH & VEGAN

Gelbes Erdäpfel-Gemüsecurry (vegan)
mit kleinem Salat vom Buffet | 11,50

Erdäpfel-Kürbisstrudel (vegetarisch)
auf rahmigem Pastinakenragout mit *kleinem Salat vom Buffet* | 12,50

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Schwein

dazu Petersilkartoffeln | 13,50

Halbes Backhendl goldgelb gebacken

mit *kleinem Salat vom Buffet* | 13,50

Waldviertler Fleischknödel

mit herzhaftem Sauerkraut und Bratensaftl | 10,50

Rosa gebratenes Filetsteak

vom Waldviertler Naturrind

auf Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel dazu Speckbohnen und Rosmarinjus | 33,50

DESSERTS

Waldviertler Mohnnudeln

mit Zwetschkenröster | 8,90

Rotweinbirne

mit Kürbiskern-Vanilleeis und Lavendel-Zimtschaum | 9,90

Edelkastaniensoufflé

mit fruchtigem Hollerkoch | 8,90

3erlei Mousse von belgischer Schokolade

mit Orangensauce | 9,50

Waldviertler Käseauswahl

Hart- und Schnittkäse vom Häusler

Weichkäse von den Käsemachern

dazu Feigensenf, Walnüsse und Trauben | 12,90