

Herzlich Willkommen

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 abgeschlossenem 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 Gastrosiegel* ausgezeichnet. Seit vielen Jahren sind wir Mitglieder der NÖ Wirtshauskultur.

Unsere Partner:

Häusler, Waldhausen – Milch, Joghurt, Käse

Kröpfl, Friedersbach – Freilandeier, Erdäpfel

Böck, Rastendorf – Fleisch

Biolindner, Friedersbach – Gemüse

Fürnsinn, Friedersbach – Gemüse

Bäckerei Fröschl, Zwettl – Brot

Sonnentor – Tees, Gewürze, Kräuter

Kastner | Unfried | Kröswang | R & S uam.



Karl Schweighofer & Team

Alles neu macht der Mai!

FRÜHLING IN DEN WALDVIERTLER STUBEN

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Nussbaum 2022

Q-Wein, trocken, 12,0% vol, Buchegger-Mayr - Kremstal 4,20 | 25,00

Gelber Muskateller 2022

Q-Wein, trocken, 12,5% vol, Winzerhof Stift, Röschitz - Weinviertel 4,50 | 27,00

Riesling Kamptal DAC 2022

Q-Wein, trocken, 12,5% vol, Weingut Sax, Langenlois - Kamptal 4,50 | 27,00

Pitti (Zweigelt, Blaufränkisch) 2020

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

Aperitif

Veuve d'Argent | 5,70

Lillet Wild Berry | 6,20

Aperol Spritz | Wein 5,80 | Prosecco | 6,80

Prosecco Canella | 6,20

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

Faulenzer Menü deluxe

Gedeck

Gebäck | zweierlei Butter | Aufstrich | Speck 4,70



Amuse Gueule

Gruß aus der Küche



Marchfelder Spargel in Orangensaft sous vide gegart

Guacamole | Orangen-Gel | Petersilöl 14,50



Mangoldcremesuppe

Profiteroles | Kresse 6,50



Heilbutt-Rückenfilet

Hülsenfrüchte | Wurzelgemüse | Balsamico | grüner Spargel
Erdäpfel-Speckespuma 18,00



Schweinsfilet a la Wellington

Chicorée | Spargel | Polentaschnitte
Sauce Bernaise | Johannisbeerjus 28,00



Erdbeertarte

Blauschimmelkäse | Basilikum 9,80

Menü 75,00

(Gänge auch einzeln bestellbar)

Weinbegleitung 25,00

Faulenzer Menü

deluxe vegetarisch

Gedeck

Gebäck | zweierlei Butter | Aufstrich | Speck 4,70



Amuse Gueule

Gruß aus der Küche



Marchfelder Spargel in Orangensaft sous vide gegart

Guacamole | Orangen-Gel | Petersilöl 14,50



Mangoldcremesuppe

Profiteroles | Kresse 6,50



Kaspressknödel Kräuterkäse vom Häusler

Hülsenfrüchte | Wurzelgemüse | Balsamico | grüner Spargel | Knoblauchdip 14,00



Zucchini a la Wellington

Feta | Chicorée | Spargel | Polentaschnitte | Sauce Bernaise 22,00



Erdbeertarte

Blauschimmelkäse | Basilikum 9,80

Menü 65,00

(Gänge auch einzeln bestellbar)

Weinbegleitung 25,00

Unsere Klassiker

Gedeck

Ofenfrisches Gebäck, Butter und Aufstrich/Speck bzw.
nach Saison | 4,70

Klare Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel | 4,90

Salat vom Buffet

wenn nicht inkludiert | klein 4,80 | groß 6,80

Waldviertler Salatschüssel

bunter Blattsalat, gebratener Speck, Schafkäse, Paprika, Gurken
und Hausdressing | 10,90

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Petersilkartoffeln | 16,50

Schweighofer Pfandl

zarte Schweinsfiletscheiben in Champignon-Speckrahmsauce
auf Spätzle mit Käse gratiniert | 18,90

Halbes Backhendl goldgelb gebacken

mit *kleinem Salat vom Buffet* | 16,50

Waldviertler Fleischknödel

mit herzhaftem Sauerkraut und Bratensaftl | 11,90
(Wartezeit ca. 25 Minuten)

Knusprig gebratenes Filet vom Zander
auf cremigem Gemüse-Dinkelrisotto | 23,50

Bio-Dinkel-Gemüserisotto (vegan)
mit Kokosmilch, Hanfsamen und *kleinem Salat vom Buffet* | 14,50

Waldviertler Mohnnudeln
mit Zwetschkenröster | 9,50

Apfelstrudel
mit Schlagobers und Vanilleeis | 6,50

Waldviertler Käseauswahl
Hart- und Schnittkäse vom Häusler
Weichkäse von den Käsemachern
dazu Feigensenf, Walnüsse und Trauben | 14,50

*Wir wünschen ein paar gemütliche Stunden in
den Waldviertler Stuben - danke, dass Sie unsere Gäste sind!*

*War irgend etwas nicht nach Ihren Vorstellungen,
dann geben Sie uns bitte gleich Bescheid – wir finden sicher eine Lösung!*

*Wenn Sie zufrieden waren bewerten oder
liken Sie uns bitte auf:*

