

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

Unsere Partner:

Häusler, Waldhausen – Milch, Joghurt, Käse

Kröpfl, Friedersbach – Freilandeier, Erdäpfel

Böck, Rastefeld – Fleisch

Biolindner, Friedersbach – Gemüse

Fürnsinn, Friedersbach – Gemüse

Bäckerei Fröschl, Zwettl – Brot

Sonnentor – Tees, Gewürze, Kräuter

Kastner | Unfried | Kröswang | R & S uam.



Karl Schweighofer & Team

# So schmeckt das Waldviertel!

HERBST IN DEN WALDVIERTLER STUBEN

## Weinempfehlung

Grüner Veltliner Nussbaum 2023

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

Gelber Muskateller 2022

Q-Wein, trocken, 11,0% vol, BIO-Weingut Gruber 43, Mittelbach-Kamptal 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) 2022

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 | 7,20

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



## Chioggia-Rübencarpaccio

Roquefort-Feige | Bittersalat | Granatapfel | Walnuss 14,50



## Maroni-Erdäpfelcremesuppe

Knusprige Brotwürfel 6,50



## Poschiertes Filet vom Waldviertler Edelwels

Balsamico-Rote-Rübenragout | Krenschäum | Selleriechip 18,00



## Geschmorte Rindsbackerl

Burgunder-Wurzelsauce | Erdäpfelpüree | glacierte Karotten | Preiselbeerobers 26,00

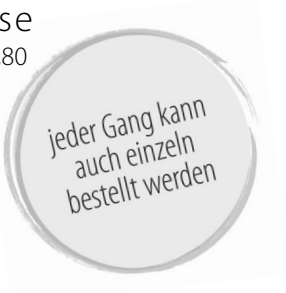


## Nougat-Schokomousse

Weichsel | Eierlikör | Spekulatius 9,80

Menü 75,00

Weinbegleitung 25,00



jeder Gang kann  
auch einzeln  
bestellt werden

# Faulenzer Menü

deluxe vegetarisch

## Gedeck

Gebäck | zweierlei Butter | Aufstrich 4,70



## Amuse Gueule

Gruß aus der Küche



## Chioggia-Rübencarpaccio

Roquefort-Feige | Bittersalat | Granatapfel | Walnuss 14,50



## Maroni-Erdäpfelcremesuppe

Knusprige Brotwürfel 6,50



## Gebackene Sellerieschnitzel

Dinkel-Vollkornpanier | Balsamico-Rote-Rübenragout | Krenschäum 14,00



## Sauerkrautlasagne

Knoblauchdip | Friséesalat 22,00




## Nougat-Schokomousse

Weichseln | Eierlikör | Spekulatius 9,80

Menü 65,00

Weinbegleitung 25,00



jeder Gang kann  
auch einzeln  
bestellt werden

# 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

## Käseauswahl

Hart- und Weichkäseauswahl

dazu Feigensenf, Walnüsse und Trauben | 14,50

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

*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:*

