



Regionalität, Qualität  
& Individualität.

Das Gute liegt so nahe.

Seit der Eröffnung im Jahr 1999 stehen für das Familienunternehmen Sie als Gast im Mittelpunkt. Mit gehobener Qualität und Individualität begeistern wir Menschen, Familien und Firmen. Darüber hinaus legen wir den Fokus auf den regionalen Bezug und den Umgang mit Lebensmitteln. Wir fühlen uns verpflichtet, jede Zutat, die in der Umgebung angeboten wird und unseren Qualitätsstandards entspricht, auch von dort zu beziehen.

**Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns.  
Wir wünschen einen guten Appetit!**

Unsere Lieferanten aus der Region

**Aquakultur Ganser**  
Fisch & mehr

**Johannes Aigner**  
Fleischsorten

**Biohof Lechner**  
Ennstaler Genussendl

**Hoamatgü**  
div. Genussartikel

**Cornelia Buchriegler**  
Milchprodukte

**Bäckerei Hirtenlehner**  
Brot & Gebäck

**Maderthaner Biohof  
Eckerbauer**  
Wey´rer Ei

**Fam. Gebetsberger**  
Bauernhofeis

**Ferdl Getränke**  
div Fruchtsäfte

**Seppelbauer**  
Bio-Direktsäfte

**Hiebl**  
Spirituosen

**Wirtshausbrennerei  
Krenn**  
Edelbrände

Über die enthaltenen Allergene informiert Sie gerne unser Team.  
Zudem haben wir eine Allergentabelle für Sie aufgehängt.



**Gedeck** € 2,50

Zum  
Start

**Carpaccio vom Roast Beef** € 10,20  
mit Bärlauch-Sauce-Tartare,  
Butter & Brot

**Speck auf der Leine** € 8,80  
mit zweierlei Aufstrich und Butter

**Gaflenzer Schafskäse** € 5,10  
mit Tomaten-Pesto, Kürbiskernöl &  
Bauernbrot

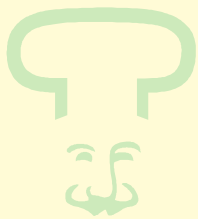
Zum  
Löffeln

**Kräftige Rinderbouillon** € 3,10  
mit Frittaten

**Kräftige Rinderbouillon** € 3,90  
mit Kaspressknödel

**Cremesuppe vom Spargel** € 4,80  
mit gegrillter Chorizo

Café - Restaurant - Hotel



**JUWEL**

*Das Gute genießen*



## Salate im Frühling

### **Gemischter Blattsalat wahlweise mit ...**

**Streifen von der österreichischen  
Hühnerbrust** € 10,90

oder

**Knoblauch-Garnelen** € 13,90

oder

**Spargel gebacken** € 11,80

## Frischer Fisch vom Fritz

**Gegrilltes Filet vom Eismeersaibling** € 19,90  
auf Spargel-Risotto

**Gegrilltes Filet vom Lachs** € 18,90  
auf Süßkartoffelpüree &  
Schmelztomaten

**Chiligarnelen klein/groß** € 12,80/ 19,20  
auf weißen Tagliatelle

Die Spezialität unseres Hauses ist der Eismeersaibling. Seinen Weg vom Ei hin zur Delikatesse ebnet die Gaflenzer Fischzucht Aquakultur Ganser, deren Erfahrung und Hingabe über die Region hinaus bekannt ist.

Fritz Ganser legt dazu großen Wert auf eine natürliche Aufzucht, zum Gedeihen erhalten die Fische ein besonders probiotisches Kräuterextrakt aus Hollenstein und Leinöl, um gesund zu bleiben. Dieses Aroma zeichnet diesen Fisch genauso wie seine Fleischfestigkeit aus. Besonders der hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren macht ihn zum gesunden Genuss.





## Saisonales

**Mostviertler Spargel grün & weiß** € 16,80  
250g aus Haag mit Petersilkkartoffeln  
& Sauce Hollandaise  
(mit Karreespeck + € 3,00)

## Von unseren Weiden

**Spargel Cordon Bleu** € 16,80  
vom Schwein mit Petersilkkartoffeln

**Rosa gebratenes Rinderfilet** € 28,40  
200g, vom Simmentaler Ochsen  
mit Ofenkartoffel, Rahm-Dip &  
Kräuterbutter

**Schweinsfilet im Speckmantel** € 16,20  
mit Krokette, Grillgemüse &  
Knoblauchsauce

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** € 10,80  
mit Kräuterreis & Preiselbeeren

**Gegrillte Hühnerbrust** € 14,80  
mit Café de Paris Sauce,  
Mandelbällchen & Brokkoli

**Spare Ribs** € 15,20  
mit Wedges & BBQ-Dip

Regionalität und Qualität sind uns besonders wichtig. Deshalb beziehen wir unsere Produkte vom örtlichen Fleischer sowie den umliegenden Betrieben aus der Region. Wir legen den Fokus auf das Wohl des Tieres und vergewissern uns der fachgerechten Verarbeitung. Für bewusstes Genießen.





## Süße Träume

**Eispalatschinken (2 Stk.)** € 6,80  
mit Schlagobers & Schokosauce

**Erdbeer-Panna-Cotta** € 6,80  
im Glas serviert

**Lauwarmer Schokokuchen** € 6,20  
mit Schlagobers & Schokosauce

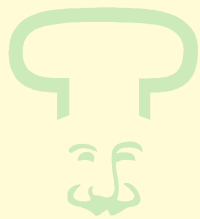
## Träume aus Eis

**Saisonal bieten wir verschiedene  
Eissorten direkt vom Bauernhof der  
Familie Gebetsberger.**

Mit hofeigenen Zutaten wie Milch,  
Obers und Eiern bzw. ausschließlichen  
aus natürlichen frischen Produkten  
der Umgebung mit viel Liebe zum  
Detail und mit jeweils eigener  
Rezeptur hergestellt.

Unser Team berät Sie gerne.

Café - Restaurant - Hotel



**JUWEL**

*Das Gute genießen*



# Die Klassiker zur Erfrischung

<b>Römerquelle</b> still/prickelnd	0,35l	€ 2,40
<b>Coca Cola/Fanta/Sprite</b> mit Leitungswasser mit Soda	0,25l/0,50l 0,25l/0,50l 0,25l/0,50l	€ 2,80/4,50 € 1,50/2,80 € 2,40/3,50
<b>Coca Cola light</b>	0,33l	€ 3,10
<b>Coca Cola mit Zitrone</b>	0,25l/0,50l	€ 3,10/4,50
<b>Spezi</b>	0,25l/0,50l	€ 2,80/4,50
<b>FuzeTea Eistee</b>	0,33l	€ 2,90
<b>Apfelsaft</b> mit Leitungswasser mit Soda	0,25l/0,50l 0,25l/0,50l 0,25l/0,50l	€ 3,10/4,80 € 1,70/3,10 € 2,40/3,60
<b>Orangensaft</b> mit Leitungswasser mit Soda	0,25l/0,50l 0,25l/0,50l 0,25l/0,50l	€ 3,10/4,80 € 1,70/3,10 € 2,40/3,60
<b>Cityjodler</b> mit Leitungswasser mit Soda	0,25l/0,50l 0,25l/0,50l 0,25l/0,50l	€ 2,80/4,50 € 1,50/2,80 € 2,30/3,50
<b>Soda</b>	0,25l/0,50l	€ 1,10/2,00
<b>Soda mit Zitrone</b>	0,25l/0,50l	€ 1,70/2,40
<b>Zitronensaft</b>	2cl	€ 0,90

# Fruchtiges aus der Region

<b>Seppelbauer Bio-Direktsaft</b> Apfel-Johannesbeer Apfel-Himbeer Apfel-Karotte Apfel-Marille Birne	0,25l	€ 3,20
<b>Ferdl Fruchtsaft</b> Johannesbeer, Marille, Erdbeer, Mango, Traube rot	0,25l	€ 3,20

Café - Restaurant - Hotel



**JUWEL**

Das Gute genießen



Freunde  
& Bier  
lieben wir

<b>Hirter vom Fass</b>	0,2l	€ 3,20
	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,30
<b>Hirter 1270</b>	0,5l	€ 4,00
<b>Saisonales Bier vom Fass</b>	0,2l	€ 3,20
	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,30
<b>Radler</b>	0,2l	€ 3,30
	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,40
<b>Radler Soda</b>	0,3l	€ 3,30
<b>Weizen hell</b>	0,5l	€ 4,30
<b>alkoholfreies Zipfer</b>	0,5l	€ 4,30

Verschiedene  
G'spritzte

<b>Weisser Spritzer</b>	0,25l	€ 3,10
<b>Sommerspritzer</b>	0,25l	€ 2,40
<b>Sommerspritzer</b>	0,5l	€ 3,40
<b>Roter Spritzer</b>	0,25l	€ 3,10
<b>Aperol Spritzer</b>	0,25l	€ 4,50

Weine aus  
der Heimat

<b>Grüner Veltliner Federspiel,</b> Richard Bruch 2019, Wachau	1/8l	€ 4,20
<b>Grüner Veltliner DAC</b> Weingut Urban, Weinviertel	1/8l	€ 4,20
<b>Riesling Spielberg</b> Anton Bauer 2018, Wagram	1/8l	€ 3,90
<b>Roter Muskateller</b> Anton Bauer 2018, Wagram	1/8l	4,20
<b>Sauvignon Blanc</b> Weingut Urban 2018, Weinviertel	1/8l	4,40
<b>Zweigelt</b> <sup>®</sup> Weingut Urban, Weinviertel	1/8l	€ 4,10
<b>Zweigelt Klassik</b> Weingut Keringer	1/8l	€ 4,10
<b>Blaufränkisch</b> Weingut Schuller, Leithaberg	1/8l	€ 4,50
<b>K + K Cuvee</b> Weingut Kirnbauer, Neusiedlersee	1/8l	€ 4,80

Café - Restaurant - Hotel



JUWEL

Das Gute genießen



Begleiter  
für´s  
Dessert

<b>Verlängerter</b>	€ 2,90
<b>Cappuccino</b>	€ 3,20
<b>kleiner/großer Brauner</b>	€ 2,70/3,20
<b>Espresso klein/groß</b>	€ 2,60/3,10
<b>Melange</b>	€ 3,50
<b>Heiße Schokolade</b>	€ 3,30

Tee trinken,  
um den Lärm  
der Welt zu  
vergessen

<b>Grüner Tee „Gunpowder“ O.S.T.B.</b> im Teeglas	€ 2,90
<b>Bio-Pfefferminztee O.S.T.B.</b> im Teeglas	€ 2,90
<b>Bio-Kamillenblüten-Tee O.S.T.B.</b> im Teeglas	€ 2,90
<b>Schwarztee „English Breakfast“ O.S.T.B.</b> im Teeglas	€ 2,90
<b>Schwarztee „Earl Grey“ O.S.T.B.</b> im Teeglas	€ 2,90
<b>Schwarzer Tee</b> mit Zitrone/mit Milch	€ 3,10
<b>Schwarzer Tee</b> mit Rum	€ 4,90
<b>Schwarzer oder Früchtetee</b> mit Schnaps	€ 4,90
<b>Wildkirsche Tee - Golden Bridge</b> in der Teekanne lose	€ 3,50
<b>Orangen Cocktail - Golden Bridge</b> in der Teekanne lose	€ 3,50
<b>Bio-Almkräutertee - Bridge O.S.T.B.</b> in der Teekanne lose	€ 2,90
<b>Bio-Bergkräutertee</b> lose oder im O.S.T.B.	€ 2,90
<b>Ingwer Mix Tee - Golden Bridge</b> in der Teekanne lose	€ 3,50

Café - Restaurant - Hotel



JUWEL

Das Gute genießen