

Unsere Wirtshauskultur lebt!



Mit über 40 Jahren Erfahrung als familiär geführtes Wirtshaus der Familie Hatzmann und ein dynamisches engagiertes Team lassen wir die traditionellen Werte der österreichischen Gastfreundschaft neu aufblühen!

Auf unserer Speisekarte findet ihr eine „moderne Wirtshausküche“ mit „bewährten, traditionellen Schmankerln“ kombiniert mit „kreativen, neuen Küchenkreationen“ - so ist Abwechslung garantiert und es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

ALL DAS BIETEN WIR:

- ... regional, saisonal und frisch gekocht!
- ...mit hochwertigen Zutaten aus unserer Region!
- ...kombiniert mit einer feinen Ess- und Trinkkultur und natürlich einem herzlichen, ehrlichen Service!

WIR PRÄSENTIEREN UNS MIT NEUEM AMBIENTE

Nach einer kurzen Renovierungsphase bietet unsere Gaststube noch mehr Gemütlichkeit und eine topaktuelle Küche.

Wir wünschen euch

„köstliche Erlebnisse“

und heißen euch **HERZLICH WILLKOMMEN** im Wirtshaus Hatzmann -
Bernhard & Sarah mit dem gesamten Team.

ÖFFNUNGSZEITEN: Dienstag - Samstag 15:00 bis 01:00 Uhr

KÜCHENZEITEN: Dienstag - Samstag 15:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag + Montag ruhen wir uns aus

Auf Anfrage öffnen wir auch gerne außerhalb unserer Öffnungszeiten.

Marktplatz 36 | 4680 Haag am Hausruck | T 07732 2251
wirtshaus.hatzmann@outlook.com

Speisekarte

.....

Vorspeisen

Starter

Beef Tatar klein 100g / groß 150g

Rinderfilet fein gehackt / Kapern / Zwiebel / Gurgel / Eidotter / Butter / Toastbrot

BeefTatare / onion / caper / cucumberg vinegar / egg yolk / butter / toast

14,50 € / 18,50 €

Vorspeisenplatte ab 2 Personen

starter plate from two persons

Salami / Rohschinken / würziger Käse / Pesto / Gemüse / Beef Tatar

salami/ cured ham / spicy cheese / pesto / vegetables / beef tatare

à 12,50 €

Tomaten Mozzarella

Tomaten / Mozzarella / Basilikum / Pesto

tomato / mozzarella / basil / pesto

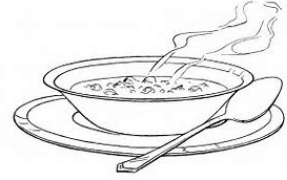
7,50 €



*Falls ihr Unverträglichkeiten oder Allergien habt,
informiert bitte unser Servicepersonal.
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.*

Suppen

soups



Hausgemachte Rindssuppe

homemade beef soup

mit Frittaten / Kaspressknödel / Leberknödel
sliced pancake / cheese dumpling / liver dumpling
4,90 €



Hauptspeisen

main courses

Schnitzel vom Schwein / Huhn

mit Petersilkkartoffeln / Zitrone / Preiselbeer
potatoes / parsley / lemon / cranberry jam

15,20 €

Cordon Bleu vom Schwein

mit Petersilkkartoffeln / Zitrone / Preiselbeer
ham / cheese / potatoes with parsley / lemon / cranberry jam

16,20 €

BBQ Ripperl

Beilagen Salat / 2 Dips / Steakpommes
mixed salad / dips / steak fries

18,40 €

Dry Age Cheese Burger

180g dry Age Beef Patty / Käse/ Salat / Tomate / Zwiebel / Sauce / Steakpommes
dry age beef patty / cheese / salad / tomato / onion / sauce / steak fries

18,50 €

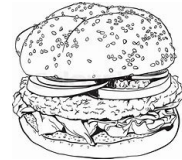
Chicken Burger

Paniertes Hühnerfilet / Salat / Tomate / Zwiebel / Sauce / Steakpommes

breaded chicken fillet / lettuce / tomato / onion / sauce / steak fries

18,70 €

Vegi Burger



Gemüselaibchen / Salat / Tomate / Zwiebel / Sauce / Steakpommes

Vegetable patty / lettuce / tomato / onion / sauce / steak fries

18,70 €

Hausruck Pfandl

Schweinefilet / Rahmsauce / Gemüse / Spätzle

pork tenderloin / creamsauce / vegetables / spaetzle

18,70 €

Pasta Grana

Hausgemachte Nudeln / Parmesansauce / Cherrytomaten / Pinienkerne/ Rucola

homemade pasta / parmesan sauce / cherry tomatos / pine nuts / arugula

Vegi 13,50 €

mit Huhn | with chicken 16,50 €

mit Garnelen oder Zander | with king prawns or fish 18,50 €

Käsespätzle

Rostzwiebeln / Beilagensalat
roasted onions / cheese / mixed salad

13,50 €

Hühnerfilet Salat

gegrillt oder gebacken / Blattsalat / Hausdressing / Parmesan
grilled or baked chicken fillet / salad / parmesan

14,90 €

Toscana Salat

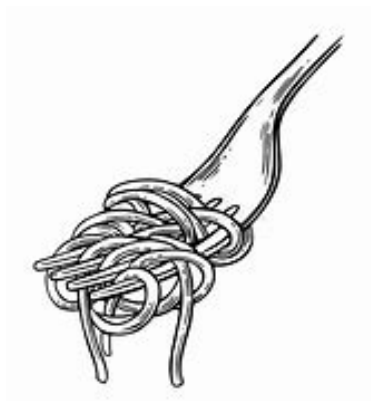
Feta im Prosciuttomantel gegrillt / Blattsalat / Hausdressing / Parmesan
feta grilled in procutto coat / leaf salad / parmesan

14,80 €

Garnelen Salat

Garnelen / Blattsalat / Hausdressing / Parmesan
king prawns / leaf salad / parmesan

16,20 €



Für den kleinen Hunger

Bernerwürstel

Dippers / Salatgarnitur / Zwiebel / Senf / Ketchup
sausages wrappe d in bacon / mixed salad / onion / mustard / ketchup

13,50 €

Bosna mit Pommes

Bosanweckerl / Ketchup Curry Sauce / Zwiebel
bratwurst in bread / ketchup curry sauce / onion

9,40 €

Essigwurst

sliced sausages in vinaigrette

6,20 €



Für unsere jungen Gäste

for our young guests

Kinder-Schnitzel mit Pommes

escalope viennese with fries

8,50 €

Grillwürstel mit Pommes

grilled sausages with fries

7,50 €

Portion Pommes

fries

5,40 €



Was dazu?

Beilagen Salat

mixed salad
4,50 €

Salzstangerl

pretzel sticks
2,40 €

Knoblauchbrot

hausgemacht
home made garlic bread
4,20 €

Semmerl

roll
1,80 €

Glutenfreies Gebäck

gluten-free pastries
2,40 €

Nachspeisen

dessert

Eispalatschinken

pancake with ice cream

Vanilleeis / Schlagobers Schokosauce / Früchte
vanilla icecream / wipped cream / chocolate sauce / fruits

8,70 €



Schokosoufflé

chocolate soufflé

Vanilleeis / Schlagobers / Früchte
vanilla icecream / wipped cream / fruits

8,20 €

Selbstgemachte Topfenknödel

selfmade curd dumplings

Marillenröster / Fruchtsorbet

apricot roaster / fruit sorbet

8,20 €

Nachspeisenplatte ab 2 Personen

Schokosoufflé / Topfenknödel / Schokomousse / Fruchtsorbet / Früchte / Schlagobers
chocolate soufflé / curd dumplings / chocolate mousse /
fruit sorbet / fruits / wipped cream

á 10,80 €

ERFRISCHENDE

Spritzer

Spritzer weiß/rot

0,25l 3,80 €

süßer Spritzer weiß/rot

0,25l 4,20 €

Sommer Spritzer

0,25l 3,70
0,5l 4,70 €

Pfirsich Maracuja Spritzer

0,25l 5,50 €

Unser Hugo – hausgemacht

0,25l 5,70 €

Aperol Spritz

0,25l 5,70 €

Schilee Spritz

0,25l 5,70 €

Lillet Wild Berry

0,25l 5,70 €





Unser Bier

	1/3 l	1/2 l
Zipfer Märzen	4,20 €	4,70 €
Rieder helles Weißbier	4,40 €	5,00 €
Rieder Naturtrüb	4,40 €	5,00 €

UNSERE FLASCHENBIERE	1/2 l
Rieder dunkles Weißbier	5,10 €
Rieder Weißbier (alkoholfrei)	5,10 €
Ziefer Hell alkoholfrei	4,70 €

Most

Most g'spritzt 0,3 l / 0,5 l	3,20 € / 3,80 €
Most Radler 0,3 l / 0,5 l	3,70 € / 4,30 €



Kaffee

Espresso	3,20 €	Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	3,90 €	Häferkaffee	3,60 €
Verlängerter	3,30 €	Großer Brauner	3,70 €
Kaffee koffeinfrei	3,30 €		
Kanne Tee, diverse Sorten	3,40 € / mit 2cl Rum + 1,60 €		

SAFT, WASSER, LIMO

alkoholfrei



vom Mostlandl Fam. Raab

Apfel / Apfel-Himbeere / Birne-Weichsel

Soda / Leitung 0,3 l	4,10 €
Soda / Leitung 0,5 l	4,80 €

Johannisbeere

Soda / Leitung 0,3 l	4,10 €
Soda / Leitung 0,5 l	4,80 €

Orangensaft

Soda / Leitung 0,3 l	4,10 €
Soda / Leitung 0,5 l	4,80 €

Mineralwasser prickelnd / still 0,3 l Fl. 3,40 €

Limonaden

FANTA / ALMDUDLER /

COLA / SPEZI

Limo pur 0,3l / 0,5l 4,20 € / 5,40 €

Limo Soda 0,3l / 0,5l 4,10 € / 4,80 €

COCA COLA 0,3l Flasche 4,10 €

COCA COLA ZERO 0,3l Flasche 4,10 €

GINGER ALE 0,2l 3,60 €

Weine im Glas genießen

WEISS

1/8 | Grüner Veltliner „Steinberg“

Weingut Ecker, NÖ
3,60 € / 21,00 €

1/8 | Gelber Muskateller

Weingut Hagn, Weinviertel, NÖ
3,90 € / 23,00 €

1/8 | Welschriesling

Weingut Potzinger, Stmk
3,80 € / 22,50 €

1/8 | Riesling Ried Sprinzenberg DAC

Weingut Geyerhof, Kremstal, NÖ
4,80 € / 28,50 €

1/8 | Steirerbua

Weingut Tschermonegg, Süd-Stmk.
3,70 € / 22,00 €

1/8 | Roter Veltliner

Weingut Ecker / NÖ
3,60 € / 21,00 €

GV Loibenberg Smaragd

Weingut FX Pichler / Wachau
0,75 l 83,90 €

ROT

1/8 | Hotter

Weingut Wellanschitz, Mittelbgld.
4,00 € / 24,00 €

1/8 | Zwiөгelt

Weingut Pöckl, Neusiedel, Bgld.
3,80 € / 22,50 €

1/8 | Blaufränkischer Hochäcker

Weingut Kerschbaum, Mittelbgld.
4,70 € / 28,00 €



Rosé

1/8 |

Weingut EHN / Nö
3,70 € / 22,00 €

Blaufränkischer Kirschgarten

Weingut Umathum Pepi, Bgld.
0,75 l 80,70 €

HOCHPROZENTIGER Zündstoff

GEBRANNTES

Birne / Obstler / Zwetschke 2 cl	3,50 €
Zwetschke / Hafer / Marille / Williams 2 cl	3,50 €
Aronia 2 cl	3,50 €

LIKÖRE

Marille / Weichsel / Ribisel 2 cl	3,50 €
Brombeere / Nuss 2 cl	3,50 €
Zirbe 2 cl	4,40 €
Wacholder / Kriachal 2 cl	3,50 €

