



Gasthaus *Weißerose*

Weißkirchen in der Wachau

Familiengeschichte

Unser altes Bürgerhaus war einst ein Teil der Ortsbefestigung und ist somit ein fester Bestandteil von Weißkirchen. 1856 suchte Friedrich Pöltner um „Wirtshausgerechtigkeit“ an, damit er ein Gastgewerbe führen darf. So entstand aus dem „Hof im Marktviertel“ ein Gasthaus, wie es noch heute hier steht.

1960 verstarb der Gastwirt Josef Pöltner. Infolgedessen wurde der Betrieb an Familie Mandl verpachtet. 1979 wird das Gasthaus von Hildegund, der Enkeltochter von Josef Pöltner, und ihrem Ehemann Leopold Korner übernommen.

Seit 2015 wird das Gasthaus „Weiße Rose“ von Dagmar Korner und ihrem Lebensgefährten Philipp Smöch geführt.

Herkunft unserer Produkte

Die Qualität unserer Produkte hat oberste Priorität, deswegen wollen wir Ihnen auch nicht den Ursprung unserer Lebensmittel vorenthalten.

Fleisch	Fleischerei Höllerschmid Das Bio-Fleisch ist von der Austria Bio Garantie zertifiziert.
Fisch	Fischzucht Haimel Fische aus biologischen Naturanlagen in Traismauer.
Gemüse	Unfried Regionale Ware aus biologischem Anbau.
Saisonprodukte	Familie und Bekannte Anbau in regionalen Gärten.

Kalte Gerichte

Portion hausgemachter Liptauer	3,20 €
Saure Wurst nach Art des Hauses	5,20 €
Kalte Saumaise Zwiebel Essiggurken	5,90 €
Salatplatte mit Ei	5,20 €
Schafkäse Tomaten Kernöl	6,80 €

Suppen

Klare Rindsuppe mit Einlage Leberknödel Frittaten Grießnockerl	3,20 €
Tomatencremesuppe Kräuternockerl Petersilie	3,60 €
Hausgemachte serbische Bohnensuppe	3,80 €

Warme Schmankerl

Schinken-Käse Toast	3,80 €
Frankfurter oder Debreziner mit Gebäck	3,60 €
Frankfurter oder Debreziner mit Gulaschsaft und Gebäck	4,80 €
Ham & Eggs mit 3 Eiern	6,50 €
Käsekrauter Senf Gebäck	6,90 €
Gebackene Blunzen Kartoffelsalat mit Kernöl	8,20 €
Blattsalat mit gebratenen Putenstreifen	7,20 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein Petersilienkartoffeln gemischter Salat	11,20 €
Gebackene Schweineleber Mayonnaise-Kartoffelsalat	9,20 €
Cordon Bleu vom Schwein Pommes frites gemischter Salat	12,50 €
Gegrilltes Schweinekotelett Bratkartoffeln Speckfisolen	12,50 €
Warme Saumaise Rösti Sauerkraut	8,90 €
Wachauer Gulasch Semmelknödel Einspänner Spiegelei	10,40 €
Tafelspitz Röstkartoffeln Apfelkren Schnittlauchsauce	16,50 €
<hr/>	
Piccata Milanese von der Pute auf Spaghetti mit Tomatenpesto	13,50 €
Hausgemachter vegetarischer Spätzleteller Tomaten-Gemüse Sauce Blattsalat	10,50 €
Zanderfilet Dillkartoffeln Blattsalat	12,20 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!

Desserts und Eisspezialitäten

Powidltascherl 4 Stk. in Butterbrösel	5,80 €
„Heiße Liebe“ mit Schlag Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,90 €
Schwarzwald-Eisbecher mit Schlag mit Sauerkirschen in Kirschwasser	5,20 €
Eiskaffee mit Schlag	4,90 €
Gemischtes Eis mit Schlag Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis	4,20 €
Sachertorte Malakofftorte	3,40 €

Auskunft über saisonale Kuchen oder Torten erhalten Sie beim Servicepersonal!

Kaffee und Tee

Kleiner Mocca Kleiner Brauner	2,30 €
Großer Mocca Großer Brauner	3,30 €
Verlängerter schwarz braun	2,70 €
Früchtetee Schwarztee Kräutertee	2,10 €
Tee mit Rum	3,10 €
Tee mit frischer Zitrone	2,30 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!

Alkoholfreie Getränke

0,35 l	Cola Frucade Almdudler	2,80 €
0,25 l	Orangensaft Apfelsaft Traubensaft pur	2,70 €
0,25 l	Orangensaft Apfelsaft Traubensaft mit Soda	1,70 €
0,50 l	Orangensaft Apfelsaft Traubensaft mit Soda	3,40 €
0,25 l	Orangensaft Apfelsaft Traubensaft mit Wasser	1,40 €
0,50 l	Orangensaft Apfelsaft Traubensaft mit Wasser	2,80 €
0,20 l	Pago Fruchtsaftnektar Marille Johannisbeere ACE	2,60 €
0,25 l	Soda Zitrone	1,40 €
0,50 l	Soda Zitrone	2,80 €
0,25 l	Soda	1,30 €
0,33 l	Gasteiner Mineralwasser still oder prickelnd	2,20 €
1,00 l	Gasteiner Mineralwasser still oder prickelnd	3,80 €

Bier

0,3 l	Wieselburger Spezial	vom Fass	2,70 €
0,5 l	Wieselburger Spezial	vom Fass	3,30 €
0,3 l	Reininghaus Pils	vom Fass	2,80 €
0,5 l	Reininghaus Pils	vom Fass	3,40 €
0,5 l	Edelweiß Weizenbier	in der Flasche	3,80 €
	Hefetrüb Dunkel Alkoholfrei		
0,5 l	Clausthaler alkoholfrei	in der Flasche	3,40 €
0,3 l	Zipfer Limetten Radler	in der Flasche	2,90 €
0,5 l	Zipfer Limetten Radler	in der Flasche	3,70 €

Spirituosen

2 cl	Veltlinerbrand	3,60 €
2 cl	Marillenbrand	3,20 €
2 cl	Nussbrand	3,20 €

Weinkarte

1/8 l	Grüner Veltliner Weingut Walter Denk	1,50 €
1/8 l	Grüner Veltliner Federspiel Domäne Wachau	2,70 €
1/8 l	Grüner Veltliner Smaragd Steinriegel Weingut Mang	3,50 €
1/8 l	Grüner Veltliner Spätlese Weingut Mang	3,30 €
1/8 l	Riesling Federspiel Domäne Wachau	2,90 €
1/8 l	Muskateller Weingut Karin Trautsamwieser	2,60 €
1/8 l	Muskateller Weingut Karl Stierschneider	3,10 €
1/8 l	Rose Federspiel Domäne Wachau	2,40 €
1/8 l	Blauer Zweigelt Weingut Karin Trautsamwieser	1,90 €
1/8 l	Blauer Zweigelt Weingut Schneeweiß	3,20 €

Flaschen

0,75 l	Grüner Veltliner Federspiel Ried Klaus Weingut Karl Stierschneider 2016	24,50 €
0,75 l	Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten Weingut Josef Jamek 2016	34,50 €
0,75 l	Riesling Smaragd Lichtenstein Weingut Hermenegild Mang 2014	22,50 €
0,75 l	Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz Weingut Rudi Pichler 2013	36,00 €
0,75 l	Gelber Muskateller Weingut Karin Trautsamwieser 2015	15,60 €
0,75 l	Rösler Weingut Walter Denk 2014	16,80 €

Frizzante

1 Fl.	Muskateller Frizzante Weingut Trautsamwieser	23,50 €
1 Fl.	Rosecco Frizzante Weingut Hermenegild Mang	24,60 €