

# Herzlich Willkommen im Gasthaus Holzmühle!

Im Weitraer Herrschaftsurbar aus 1499 wird in Lauterbach eine Mühle erwähnt. Die Bezeichnung der Mühle als

Holzmühle, wohl einer Getreidemühle mit Säge, erfolgte erstmals in der Beschreibung der Fischwässer im Weitraer Urbar von 1581/85.

Die heutige Holzmühle entstand um 1875 an Stelle des durch einen Brand völlig zerstörten vormaligen Wirtschafts- und Mühlgebäudes, mit dessen restlichen Dachstuhlholz die Kegelbahn erbaut wurde.

Das Gasthaus selbst schließlich wurde von Johann Grosser, dem Ur-Urgroßvater des heutigen Besitzers, am 9. September 1908 eröffnet. Die Besonderheiten des Gasthauses, wie der alte traditionelle Gasthaussaal und die alte Lehmkegelbahn, wurden in den letzten Jahren stilgetreu restauriert.

Die Getreidemühle befand sich in und über jenem Raum in dem heute die Hauptschank steht. Sie wurde in den 50ern demontiert. Die einzigen Überbleibsel sind der ehemalige Mühlboden, der heute als schöne dunkle Decke dient, und die Mühlsteine vor dem Haus.

Das Sägewerk steht noch und wird langsam renoviert. Die Wiederherstellung des Wehrbachs und des Wasserrads als Antrieb für das noch bestehende Venezianer-Gatter wird nach und nach umgesetzt.

Die Landwirtschaft des Hauses umfasst Wiesen, die die Nahrungsgrundlage für unsere Pferde und Mini-Bauernhoftiere bilden, und Felder, auf denen Erdäpfel für unsere Speisen angebaut werden. In einem Fischteich werden außerdem jedes Jahr äußerst schmackhafte biologische Karpfen gezogen.

Geringe Besatzzahlen und die Fütterung mit Bio-Getreide sorgen für die hervorragende Qualität der Fische.

Aber auch der Wald wird für das Gasthaus gebraucht. Aus ihm stammt das Hackgut zur Erzeugung von CO<sup>2</sup>-neutraler Wärme für unser Haus.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns, Ihr Team der Holzmühle

Wir danken Professor Herbert Knittler für seine Nachforschungen!

## Suppen - „Wer lang suppt, wird alt!“

A G L	Unsere legendäre gebundene Bio-Lammsuppe mit Markknödeln	€ 4,90
A C G L	Rindssuppe mit Frittaten	€ 3,90
A G L	Rindssuppe mit Leberknödel	€ 4,30
A C G L	Waldviertler Hochzeitssuppe - Leberknödelsuppe mit Frittaten	€ 4,60

## Gemischter Salat

€ 4,30

## Unsere kulinarischen Schmankerl

L	<u>SONNTAGS</u> : Ofenfrisches Schweinsbrat mit Waldviertler Erdäpfelknödel und warmem Krautsalat	€ 13,70
A G	Frühlings-Lammtopf mit Gemüse und Pilzen, dazu Waldviertler Erdäpfelknödel	€ 15,40
A G L M	Gespickter Rindsbraten in vollmundiger Rahmsauce mit Waldviertler Erdäpfelknödel	€ 15,40
A	Gulasch vom Jungrind, ganz zart und trotzdem feurig; mit Waldviertler Erdäpfelknödel	€ 12,90
A G L	Unser berühmtes Beuschel mit Erdäpfelknödel	€ 12,50
A C G	Böhmischer Grammelknödel nach uraltem Rezept, mit Sauerkraut	€ 12,50
C G	Gebackener Karpfen aus den Fürstenberg'schen Teichen, grätenfrei geschröpft mit Erdäpfelsalat (M)	€ 16,90
C G	Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	€ 12,40
A C M	Hausgemachte Cevapcici, auf gemischtem Salat (M) mit Pommes frites	€ 12,50

## Leichtes oder Vegetarisches – G'sund und guat

- |       |   |         |
|-------|---|---------|
| A C G | Gebackener Karfiol mit unserer hausgemachten Dillsauce            | € 11,40 |
| A C G | Gebackener Käse mit hausgemachter Dillsauce (M) und Preiselbeeren | € 12,90 |

## Für unsere kleinen Gäste

- |       |   |        |
|-------|---|--------|
| A G L | Wackelstein – Knödel mit Saft                         | € 6,90 |
| A C G | Yakari – Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup | € 6,90 |

## Nachtisch - Hausgemachte Leckereien

- |         |  |        |                |        |
|---------|--|--------|----------------|--------|
| A C G   | Mohnnudeln hausgemacht, natürlich mit einem Schluckerl Rum                             | € 6,10 |                |        |
| A C G   | Mohnzelten, Spezialität nach Uromas Rezept - der Grund warum Uropa sie geheiratet hat! | € 2,90 |                |        |
| A C     | Apfelstrudel, natürlich hausgemacht  | € 3,70 |                |        |
| A C G   | Selbstgemachter, warmer Topfenstrudel  | € 3,70 |                |        |
| A C G   | Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce   | € 5,20 |                |        |
| A C G H | Mohntorte mit hausgemachter Marmelade und Schokoglasur                                 | € 3,90 |                |        |
| A C G H | Hausgemachte Sachertorte   | € 3,90 |                |        |
| A C G H | Schokogugelhupf mit Sauce  | € 5,60 | mit Vanilleeis | € 6,90 |

# Kaffee und Heißes

	Kleiner Espresso oder Brauner (G)		€ 2,70	
	Verlängerter Schwarzer oder Brauner (G)		€ 3,10	
	Großer Espresso oder Brauner (G)		€ 3,70	
G	Melange (Verlängerter mit Milchcreme)		€ 3,10	
G	Häferlkaffee (leichter Kaffee mit viel Milch)		€ 3,40	
G	Einspanner (kleiner Espresso mit Schlagobershaube)		€ 3,40	
G	Cappuccino (stärkerer Kaffee im Glas mit Milchschaum)		€ 3,80	
G	Latte Macchiato (heiße Milch mit viel Milchschaum im Glas mit einem kleinen Espresso)		€ 3,80	
G	Caffè Latte (großer Espresso im Häferl mit viel Milch und wenig Milchschaum)		€ 3,80	
F G	Kakao ohne Schlagobers	€ 3,10	oder mit Schlagobers	€ 3,80
	Tee aus der Sonnentor Teekiste!	€ 2,20	mit Zitrone oder Milch(G)	€ 2,60
	Tee mit Rum			€ 3,20
	Jagertee			€ 3,50
O	Glühwein weiß oder rot			€ 3,50
O	Glühmost			€ 3,00

## Hauspezialitäten, So guat schmeckt's nua do!

	Hausgeselchtes mager oder durchzogen & Gebäck		€ 7,20
	Brettjause: Geselchtes, Topfenkäse(G), Blunzn und Zigeunersalat(M) mit Ei(C) & Brot		€ 9,80
M	Zigeunersalat, die berühmteste Jause der Holzmühle - unser würziger Wurstsalat mit Ei(C) & Brot		€ 6,90
A G	Schwarzbrottoast, getoastetes Brot mit Schinkenwurst, Zwiebel und Käse € 6,90 mit Spiegelei (C)		€ 7,50
A G	Gemischter Toast mit Schinkenwurst(M) und Käse(G)		€ 4,40
	Frankfurter oder Debreziner mit Senf(M) Kren & Gebäck	€ 5,60	mit Saft(A)& Gebäck € 7,20
		Brot € 0,90	Gebäck € 1,20

## Jausenbrote - Selbstgebackenes Brot fein belegt

A	Grammelschmalzbrot mit Zwiebel oder Knoblauch		€ 3,90
A	G'selchtsbrot, mager oder durchzogen mit Kren		€ 3,90
A	Blunznbrot mit Kren		€ 3,90
A G	Topfenkäsebrot		€ 3,80
A G	Schnittkäsebrot € 3,50	oder genießen Sie einfach unser herrliches Brot mit Butter	€ 2,30

## Alkoholfreie Getränke

Biotraubensaft rot, Christoph Bauer, Jetzlsdorf	Glas	0,25l	€ 3,20				
mit Soda	0,25l	€ 2,30	mit Wasser	0,25l	€ 2,10		
Orangen-, Apfel-, Marillen-, Pfirsich-, Johannisbeer-, Mangosaft	Glas	0,25l	€ 3,00				
mit Soda	0,25l	€ 2,20	mit Wasser	0,25l	€ 2,00		
Cola, Zero, Almdudler, Sprite, Frucade, Eistee, Tonic(0,2l), Bitter Lemon(0,2l)	Flasche	0,33l	€ 3,10				
mit Soda	0,5l	€ 4,00	mit Wasser	0,5l	€ 3,80		
Römerquelle still oder prickelnd	€ 2,70	Soda	0,25l	€ 1,40	Wasser	0,25l	€ 0,50
Holler- Zitronen-, Himbeersaft	mit Soda	0,25l	€ 1,80	mit Wasser	0,25l	€ 1,60	

## Bier aus Böhmen, Weitra und Zwettl

A	Weitraer Lager mit 12° Stammwürze oder Radler	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,10
A	Böhmisches Kozel mit 11° Stammwürze	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,10
A	Zwettler Dunkles oder Gemischtes	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,10
A	Weitraer Hadmar Biovollbier	Flasche	0,5l	€ 4,10	
A	Zwettler Export oder Luftikus alkoholfrei	Flasche	0,5l	€ 4,10	
A	Hefeweizen Franziskaner oder Edelweiß alkoholfrei	Flasche	0,5l	€ 4,10	

## Most

Most vom Bauern Wolfgang Schober, Naarn    pur    0,25l    € 2,10    gespritzt    0,25l    € 1,80

## Wein

- 0    Veltliner Schankwein, Christoph Bauer, Jetzelsdorf 1/8l    € 1,80
- 0    Grüner Veltliner Weinviertel DAC, Christoph Bauer, Jetzelsdorf 1/8l    € 3,30
- 0    Welschriesling – trocken, Christoph Bauer, Jetzelsdorf 1/8l    € 3,30
- 0    Gelber Muskateller – trocken, Andreas Brenniner, Niederrußbach 1/8l    € 3,30
- 0    Rivaner – halbtrocken, Andreas Brenniner, Niederrußbach 1/8l    € 3,30
- 0    Blauer Portugieser, Christoph Bauer, Jetzelsdorf 1/8l    € 1,80
- 0    Zweigelt, Christoph Bauer, Jetzelsdorf 1/8l    € 3,30
- 0    Ribisel- oder Erdbeerwein 1/8l    € 3,00
- 0    Gespritzter rot, weiß    € 2,40
- 0    Dessertwein gespritzt, Pfirsichspritzer    € 3,20
- 0    Kaiserspritzer, Wein mit Limonade    € 3,20
- 0    Aperolspritzer    € 3,90



*...wissen  
was drin ist!*

### Symbolübersicht:



Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreide-Erzeugnisse (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut)



Soja und Soja-Erzeugnisse



Sesamsamen und Sesamsamen-Erzeugnisse



Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss und Queenslandnuss, Cashewnuss, Pistazie, Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse



Milch und Milch-Erzeugnisse (einschl. Laktose)



Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse



Eier und Ei-Erzeugnisse



Lupine und Lupinenerzeugnisse



Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse



Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben



Fisch und Fisch-Erzeugnisse



Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse



Senf und Senf-Erzeugnisse



Weichtiere und Weichtiererzeugnisse