

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 Venezianergatter 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 und Roggen für unsere Speisen und unser Brot 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 CO²-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	Karottencremesuppe	€	4,10
A G L	Rindssuppe mit Frittaten (C) oder Leberknödel	€	3,60
A C G L	Waldviertler Hochzeitssuppe - Leberknödelsuppe mit Frittaten	€	4,10

Gemischter Salat

€ 3,40

Unsere kulinarischen Schmankerl

L	Sa & So: Ofenfrisches Schweinsbrat mit Waldviertler Erdäpfelknödel und warmem Krautsalat	€	11,90
A G L M	Rehbraten in Rahmsauce mit Preiselbeeren und Waldviertler Knödel	€	15,90
A G	Schwammerlsauce mit Steinpilzen mit Waldviertler Erdäpfelknödel	€	11,90
A G L M	Gespickter Rindsbraten in vollmundiger Rahmsauce mit Waldviertler Erdäpfelknödel	€	13,90
A	Gulasch vom Jungrind, ganz zart und trotzdem feurig; mit Waldviertler Erdäpfelknödel	€	10,90
A G	Gebackener Karpfen aus den Fürstenberg'schen Teichen	€	13,90
	Gebratene Putenstreifen mit Dillsauce (G) auf Blattsalat	€	10,90
A C M	Hausgemachte Cevapcici, auf gemischtem Salat (M) mit Pommes frites	€	10,90
A C G	Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	€	10,90
A C G	Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	€	12,90

Leichtes oder Vegetarisches – G'sund und guat

A C G	Gebackener Karfiol mit unserer hausgemachten Dillsauce	€	9,90
A C G	Gebackener Käse mit hausgemachter Dillsauce (M) und Preiselbeeren	€	11,90

Für unsere kleinen Gäste

A G L	Wackelstein – Knödel mit Saft	€	5,90
A C	Spongebob – Cevapcici mit Pommes frites und Ketchup	€	5,90
A C G	Yakari – Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup	€	5,90

Nachtisch - Hausgemachte Leckereien

A C G	Mohnzelten, Spezialität nach Uromas Rezept - der Grund warum Uropa sie geheiratet hat!	€	2,50
A C G	Mohnnudeln hausgemacht, natürlich mit einem Schluckerl Rum	€	5,20
A C	Apfelstrudel oder	€	3,20
A C G	Warmer Topfenstrudel	€	3,20
A C G	Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce	€	4,40
A C G H	Mohntorte mit hausgemachter Marmelade und Schokoglasur	€	3,40
A C G H	Schokogugelhupf mit Sauce	€ 3,70	mit Vanilleeis € 4,90