



Weinviertler Gastlichkeit

RETZERLANDHOF

Harald & Daniela Graf

2051 Zellerndorf 174



☎ 02945 / 2245

✉ graf@retzerlandhof.at

www.retzerlandhof.at



👍 Geben Sie uns Ihr Like <https://www.facebook.com/retzerlandhofgraf/>

🍴 ⌚ Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag 11 bis 22 Uhr,

Samstag ab 9 Uhr

Sonntag und Feiertag 9 bis 16 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag, an Feiertagen geöffnet

Gerne stehen wir natürlich auch außerhalb dieser Zeiten für Ihre Veranstaltung zur Verfügung - bitte sprechen Sie uns einfach an!

Nachwort: Wir schließen erst, wenn der letzte Gast gegangen ist. Sollte es einmal etwas länger werden, so ist das kein Problem. Sollte der letzte Gast vor 22.00 Uhr gehen, so behalten wir uns vor, auch mal etwas früher zu schließen.

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns im Retzerlandhof begrüßen zu dürfen und hoffen sehr, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Kochen mit Liebe - Essen mit Freude & Trinken mit Genuss

Gemütlichkeit und Genuss wird bei uns hoch geschrieben.

Wir möchten unseren Gästen, mit saisonalen und regionalen Angeboten und Gerichten eine abwechslungsreiche Speisekarte bieten. Da wir sehr viel Wert auf Qualität und Frische legen, bereiten wir alle Speisen erst dann zu, wenn Sie diese bestellen. Das nimmt natürlich ein bisschen mehr Zeit in Anspruch als vorgefertigte Speisen. Daher bitten wir Sie um Verständnis, wenn es mal ein wenig länger dauert.

Denn wie heißt es so treffend? Gut Ding braucht Weile!

Unser Gasthaus bietet auch mehrere **verschieden große Räumlichkeiten** an, die für **Feste, Veranstaltungen und Hochzeiten, Busgruppen, Seminare oder Tagungen** bestens geeignet sind.

Fragen Sie nach Ihrem **Wunschtermin!**

Gerne unterstützen wir Sie organisatorisch bei der **Gestaltung Ihres besonderen Tages.**

Wir freuen uns darauf Sie **mit bestem Service kulinarisch verwöhnen** zu dürfen!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen angenehme Stunden bei uns im Retzerlandhof!



Preise inklusive aller Abgaben

Wochenmenü

Spargelcremesuppe mit Croutons

A, G, O, L



*Rinds- und Schweinsfilet rosa vom Grill
dazu hausgemachte BBQ-Sauce, Steakgemüse
und Potatoe Wedges*

A, C, G, F, O, L



Hausgemachte Cremeschnitte

A, C, E, F, G, H, N, O

3-gängig € 22,70

Die Menügänge sind auch einzeln erhältlich

Speisekarte

Vorspeisen

- Spargelsalat á la Vinaigrette A, C, G, O
mit Prosciutto Crudo und Schwarzbrotchip € 5,20
- Gebackener Spargel mit Schinken und Käse gefüllt A, C, O,
auf Blattsalat mit Kürbiskernöl und Sauce Tartare € 6,20

Aus dem Suppentopf

- Spargelcremesuppe A, G, O, L
mit Croutons € 3,60
- Rindssuppe mit Leberknödel A € 3,30
- Rindssuppe mit Frittaten A, C, G, L € 3,20

Traditionelle Speisen

- Wiener Backhendl ausgelöst A, C, L, O
mit gemischtem Salat € 13,20
- Cordon bleu gefüllt A, C, G, L, O
mit Beinschinken und Almkönig dazu gemischten Salat € 12,90
- Eierschwammerl á la Creme A, C, G, L, O
dazu geröstete Serviettenknödel und gemischten Salat € 14,60

Spezialitäten des Hauses

Weinviertel Spargel mit frischer Sauce Hollandaise A, C, D, G, O dazu gebratener Beinschinken und Petersilerdäpfel	€ 14,20
Rinds- und Schweinsfilet rosa vom Grill A, C, G, F, O, L dazu hausgemachte BBQ-Sauce, Steakgemüse und Potatoe Wedges	€ 17,90
Fischvariation vom Lachs und Goldbrasse A, C., D, L, O auf Spargelrisotto und Sommergemüse	€ 15,80
Rehbraten in Maronensauce A, C, G, L, O dazu Kroketten, Rotweibirne und Preiselbeeren	€ 15,40
Rehrahmgulasch mit gebratenem Speck A, G, L, O dazu hausgemachte Butterspätzle und Preiselbeeren	€ 13,20

Für unsere kleinen Gäste

„Zelli's“ Kinderschnitzel A,C mit Pommes Frites 	€ 7,60
Spaghetti Bolognese A,G,L	€ 6,80
Grillwürstel mit Pommes Frites	€ 5,80
Berner Würstel mit Pommes Frites G	€ 8,60
Räuberteller Leerer Teller mit Besteck und den Rest stibitzt ihr euch bei Mami, Papi oder Oma	€ 0,00

Desserts

Honigparfait im Schokospitz auf Beerenragout C, G, H, F	€ 5,60
Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schlag A, C, G, H	€ 3,80
Mehlspeisen aus unserer Tortenvitrine A, C, E, F, G, H, N, O	€ 3,40

Eisdessert

Eiskaffee mit Schlagobers A, C, G, H	€ 4,90
Fruchtbecher mit frischen Früchten und Schlagobers A, C, G	€ 5,80
Kinderkasperl mit 2 Kugel Eis, Schlagobers und Smarties A, C, G	€ 3,40

Käse

Käsewürfel vom Vorarlberger Bergkäse 10dag		€ 7,20
--------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	--------

Kleinigkeiten am Nachmittag

Gulaschsuppe A, O		€ 2,90
Gulasch A, O	kl. Port. € 4,90	gr. Port € 6,80
Schinken Käse Toast A, G		€ 3,20
Ham and Eggs (3 Eier) C (Bio-Eier von der „Hendlerei Guntersdorf)		€ 4,50
Saure Wurst O,	(10 dag) € 3,80	(15dag) € 5,10
Wurstsalat C, G, O, M		€ 5,60
Clubsandwich mit Cocktailsauce A, C, G, O, M		€ 8,90

Frankfurter & Debreziner

von unserer regionalen Dorffleischerei Arthold, Zellerndorf

Würstel mit Senf und Kren und 1 Semmel M	€ 3,60
Würstel mit Saft A, O	€ 4,90

Gebäck

Semmel A,F	€ 1,00
Spezialgebäck A,H,N,F	€ 1,30

Getränkekarte

Biere (A)

Stiegl vom Fass 0,5l	Helles // Radler // Gemischtes	€ 4,00
Stiegl vom Fass 0,3l	Helles // Radler // Gemischtes	€ 3,00
Zebedäus Classic vom Fass 0,5l	Zellerndorfer Bier	€ 4,20
Zebedäus Classic vom Fass 0,3l	Zellerndorfer Bier	€ 3,20
Fl. Wieselburger 0,5l		€ 3,00
Fl. Alkoholfreies Bier 0,5l	Clausthaler	€ 3,60

Offene Weine (O) lt. Aushang

Genießen Sie die Sortenvielfalt aus dem Weinviertel mit unserem laufend wechselnden Weinangebot. Flaschenweine wählen Sie bitte auch aus unserem Weinschrank, gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrer Speisenauswahl.

Schankweine (O)

1/8 l Grüner Veltliner	€ 1,70
1/8 l Blauburger	€ 1,70
Gespritzter weiß/rot	€ 2,20

Regionale Obstsäfte

Obstbau Familie Bucher, Braunsdorf // Weinbauernhof Diem, Zellerndorf		
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	1/3l € 2,50	1/2l € 3,60
Apfelsaft rot BAYA MARISA gespritzt	1/3l € 2,50	1/2l € 3,60
Traubensaft rot gespritzt	1/3l € 2,50	1/2l € 3,60
Apfelsaft / Traubensaft pur	1/3l € 2,30	

Alkoholfreie Getränke

Fl. Cola, Cola Zero *, Almdudler, Sprite, Frucade, Eistee Pfirsich			€ 2,60
Almdudler, Cola, Frucade, Rauch Orangenektar gespritzt	1/3l € 2,50	1/2l € 3,60	
Fl. Römerquelle prickelnd/still 0,33l			€ 2,00
Fl. Römerquelle prickelnd/still 0,75l			€ 3,80
Soda mit frisch gepresster Zitrone	1/3l € 2,20	1/2l € 3,20	
Fl. Rauch Marille, Johannisbeere, Erdbeere	0,2l		€ 2,60
Rauch div. Sorten gespritzt	1/3l € 2,80	1/2l € 3,60	

Heiße Getränke

Großer Brauner (G)/Espresso		€ 3,60
Kleiner Brauner (G)/Espresso		€ 2,30
Melange (G)		€ 3,00
Verlängerter braun (G)/schwarz		€ 3,00
Cappuccino (G)		€ 3,30
Häferlkaffee (G)		€ 3,30
Caffè Latte (G)		€ 3,80
Heiße Schoko mit Choc-o-Lait-Stick und Schlag (G)		€ 4,00
Kanne Tee Darjeeling Selection mit Zitrone, Pfefferminz, Vitalkräuter, Grüner Tee, Früchtetee Auslese		€ 3,00

Kaffeekekse (A,F)

Allergeninformation gemäß Codex:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Information über Süßungsmittel: (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Preise inklusive aller Abgaben