

Herzlich Willkommen!



Aus unserer Chronik

Das älteste Haus aus der Gemeinde wurde erstmals im 13. Jahrhundert als Jagdhaus der Bischöfe von Passau urkundlich erwähnt. Noch heute ist in der alten Tramdecke in der Gaststube "1345 Ohne Gottes Gunst alle bauen umsonst" zu sehen. Ebenso ist das Gottes Auge in der mit Stierblut getränkten Tramdecke zu erkennen.

1669 wurde das Haus erstmalig als Taverne betrieben.

Folgende Aufzeichnungen stammen aus dem Maria Theresia Gült Buch: Schankrecht, Krämer und Bäckerrecht, Krugrecht, Herbergungsrecht, Eheschließungen sowie Gerichtsverhandlungen wurden früher in der Taverne vollzogen. Auf eine bewegte Vergangenheit zurückblickend ist außer der alten Tramdecke nichts, was an diese Zeit erinnert, übriggeblieben.

Seit 1924 im Familienbesitz, wird es seit dieser Zeit als Landgasthaus geführt. Meine Eltern Elfriede & Johann Kollmann übernahmen 1981 das Gasthaus von meinen Großeltern und führten dies mit großem Erfolg bis 2010, wo sie dann in den wohlverdienten Ruhestand gingen. Mein Bruder und 2 Pächter führten das Gasthaus bis 2019.

Mit Unterstützung von Familie und Freunden arbeiten mein Mann Robert und ich nun bereits 1 Jahr an den Renovierungsarbeiten. So wollen wir das seit 6 Jahren ruhende Wirtshaus wieder auf Vordermann bringen.

Es ist ein Herzensprojekt, das ich meinem Vater widme!

Wir freuen uns sehr, euch in diesen alten Räumlichkeiten wieder bewirten zu dürfen und hoffen, dass ihr euch bei uns wohlfühlt.

Johanna & Robert Hatzmann
mit Günther Rohregger & Team



Auf Vorbestellung

für 6 Personen oder mehr

Bradl in der Rein € 15,40
mit Stöcklkraut, Radi, Semmelknödel und Erdäpfel

Stelzen in der Rein € 16,20
mit Stöcklkraut, Radi, Semmelknödel und Erdäpfel

Unser Suppentopf

Rindsuppe
mit Frittaten, Leberknödelsuppe oder Kaspressknödel € 5,40

Knofisuppe mit Croutons € 5,90

Chili-Käsesuppe € 6,60

Gulaschsuppe € 6,60

• ————— ◊ ————— •

Solltest du Unverträglichkeiten oder Allergien haben,
informiere bitte unsere Servicemitarbeiter!

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer



Wirtshaus Schmankerl

Bauernsteak € 18,20

180g Surschopf vom Grill mit Pommes, Pfefferoni und Spiegelei

Surschnitzel € 16,90

mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeere

Wiener Schnitzel (vom Schwein) € 16,90

mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeere

Kollmanns Cordon Bleu € 18,20

gefüllt mit Speck, Schwammerl und Jungzwiebel

mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeere

Rothenberger Schnitzel € 18,50

zartes Hühnerschnitzel mit Schwammerlrahmsöße und Semmelknödel

Rindsgulasch € 17,60

nach Art des Hauses mit Semmelknödel & Erdäpfel

Würstl mit Gulaschsaft € 8,90

Berner Würstel mit Pommes und Beilagensalat € 14,60

Steirischer Backhendlsalat € 16,90

Bunter Blattsalat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen
in Kürbispanade & Kernöl

Beilagensalat € 4,90





Fleischlos glücklich

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat € 16,40

Gebackenes Gemüse € 15,90
mit Kartoffel und Sauce Remolade

Kaspressknödel Salat € 16,90
Gemischter Salat mit warmen Kaspressknödel und Rucola

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes € 8,90

Grillwürstel mit Pommes € 8,20

Pommes Frites € 6,50

Räuberteller € 0,00

Kleine Sünden

Apfelstrudel mit oder ohne Vanillesauce € 6,20 / € 6,90

Topfenstrudel mit oder ohne Vanillesauce € 6,20 / € 6,90

Eisparfait auf Fruchtspiegel (variiert je nach Saison) € 8,50

Torten oder Kuchen vom Tagesangebot



Gmiatlich Jausnen (ab 16 Uhr)

Kollmann Jaus'n € 12,20

Grob geschnittenes Bradlfleisch mit Erdäpfelkäs

Innviertler Brett'ljausen € 12,60

Dünn geschnittenes Bradlfleisch mit Fleischkäse und Erdäpfelkäs

Stelze fein garniert € 13,60

Saures Rindfleisch mit steirischem Kürbiskernöl € 11,80

Essigwurst € 6,80

Bunter Wurstsalat € 8,90

Maurerforelle € 6,50

Belegtes Brot € 7,50

mit Bradlfleisch und Käse fein garniert

Käsebrot € 7,80

Käsevariationen fein garniert

3erlei Aufstriche € 7,20

Erdäpfelkas, Fleischkas, Aufstrich nach Saison

3erlei Aufstrich VEGGI € 7,20

Erdäpfelkas, Zwiebelschmalz, Aufstrich nach Saison

• ——— Gebäck ——— •

Scheibe Hausbrot € 1,00

Salzstangerl € 2,70

Glutenfreies Gebäck € 2,80

Kaisersemmel € 1,90

Vollkornweckerl € 2,70

Knoblauchstangerl € 4,20

Aperitif

Apfelsecco 0,1l € 3,00
Hugo 0,25l € 5,90
Aperol Spritz 0,25l € 5,90
Gurken Spritzer 0,25l € 5,60



Soft & Wasser

Apfelsaft vom Hipis aus Meggenhofen
Apfelsaft Soda/Leitung 0,3l € 4,20
Apfelsaft Soda/Leitung 0,5l € 4,90

Säfte vom Scherzer aus Utzenaich
Apfel-Sauerkirsche Soda/Leitung 0,3l € 4,20
Apfel-Sauerkirsche Soda/Leitung 0,5l € 4,90
Apfel-Ribisel Soda/Leitung 0,3l € 4,20
Apfel-Ribisel Soda/Leitung 0,5l € 4,90

Rauch Orangensaft
Soda/Leitung 0,3l € 4,20
Soda/Leitung 0,5l € 4,90

Mineralwasser
prickelnd/still 0,33l € 3,60
prickelnd 0,75l € 7,20

Limonade
Schartner Bombe 0,25l € 4,10
Himbeer Kracherl 0,3l € 4,30
Coca Cola 0,33l € 4,30



Biere

Frisch vom Fass 1/3 l 1/2 l

Rieder Märzen € 4,40 € 5,20

Rieder Weißbier € 4,80 € 5,40

Rieder Naturtrüb € 4,80 € 5,40

Radler € 4,40 € 5,20

Saurer Radler € 4,40 € 5,20

Most vom Hipis aus Meggenhofen

Hubertus Most gespritzt € 3,40 € 4,10

Hubertus Most Radler € 3,90 € 5,20

Spritzer

Spritzer weiß/rot 0,25l € 4,00

Süßer Spritzer weiß/rot 0,25l € 4,00

Sommer Spritzer 0,25l/0,5l € 3,90/€ 4,90

Hugo 0,25l € 5,90

Prickelnder Blubber

Col Sandago Easy Art Spumante

Weingut Zanetti Veneto, Italien

Limitierte Auflage. Feine Perlage, fruchtiges Bukett, animierendes Trink-
animo, geschmeidig-harmonisch. Der perfekte Schaumwein um besondere

Momente und einzigartige Gelegenheiten zu feiern.

Flasche 0,75l € 38,00





Unsere Heißgetränke

Espresso € 3,30
Verlängerter € 3,50
Cappuccino mit Schlagobers € 3,90
Kaffee koffeinfrei € 3,50
Tee diverse Sorten € 3,60
mit Rum + € 1,80

Kurze

Frag gerne nach unseren aktuellen Schnäpsen.

Schnäpse/Liköre 2cl € 3,70

Averna Zitrone 2cl € 3,90
Berliner Luft 2cl € 3,70
Baileys 2cl € 3,50
Jägermeister 2cl € 3,50

Drinks

Rüscherl € 3,90
Cola Rum € 5,80
Whiskey Cola € 6,10
Vodka Bull € 6,40
Gin Tonic € 8,40
Campari Soda € 4,90
Campari Orange € 5,50



Weißwein

Grüner Veltliner „Ried Steinperz“, Weinviertel DAC

Weingut Hindler, NÖ

Vom Urgestein. Der vielschichtige Veltliner. Fülliges Fruchtspektrum nach reifem Kernobst, weiche Struktur, saftige Steinobstanklänge, mineralische füllige Würze

1/8l € 3,90 Fl. 0,75l € 23,40

Riesling Platin

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, NÖ

In der Nase fein-fruchtige Steinobstnoten. Am Gaumen elegante Stilistik, mineralisch mit Nuancen von saftigem Pfirsich und Marille

1/8l € 4,10 Fl. 0,75l € 24,60

Gelber Muskateller Mitzi, Südsteiermark DAC

Weingut Gross & Gross, Südsteiermark

Duft nach Trauben und Holunderblüten, am Gaumen nach saftigen Äpfeln, Zitronen und Mandarinen. Leicht und trinkfreudig.

Zusätzliche Info: Benannt ist der Wein nach der Großmutter Maria Gross.

Am Etikett ist die Winzerarbeit in Piktogrammen dargestellt.

1/8l € 5,30 Fl. 0,75l € 31,80

Chardonnay, Carnuntum DAC,

Weingut Gerhard Markowitsch, NÖ

Im Duft exotische Tropenfrüchte, ein Hauch von Zimt. Am Gaumen frisch und sehr präzise mit aromatischem Abgang.

1/8l € 4,90 Fl. 0,75l € 29,40

Rosé

Kalmuck Pink Rose

Weingut Franz Josef Gritsch, Wachau, NÖ

Knackige Säure, rote Früchte wie Erdbeeren, verspielt, Touch Zitrus,
duftig und jugendlich, perfekter Terrassenwein.

1/8l € 4,- Fl. 0,75l € 24,-

Rotwein

Blauer Zweigelt BIO

Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee, Bgld.

Reift 3 Jahre im 500 Liter Eichenfass. Präziser Sortenvertreter. Charmante
Kirschfrucht, Eleganz und Saftigkeit, balanciertes Tannin, geschmeidiger
Abgang. Reben kommen aus der Lage Heideboden.

1/8l € 4,90 Fl. 0,75l € 29,40

Blaufränkisch „Hochäcker“

Weingut Kerschbaum, Deutschkreuz & Horitschon, Bgld.

Dieser saftige Rotwein mit eleganter Textur überzeugt durch Nuancen von
schwarzen Kirschen, harmonischer Stilistik und feine Würze im Abgang.

1/8l € 5,30 Fl. 0,75l € 31,80

Cuvée Hotter

Weingut Wellanschitz, Neckenmarkter Weingebirge, Bgld.

Der Rotwein Cuvée vom Hotter des Weinguts Wellanschitz überzeugt durch
sein dunkles Rubin granat, dezente Kräuternoten, etwas Grapefruit Zesten und
einen Hauch von roten Kirschen. Es handelt sich um einen Wein der Rebsorten
Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Syrah, Carbernet Sauvignon.

1/8l € 4,90 Fl. 0,75l € 29,40

St. Laurent

Weingut Umathum, Neusiedlersee, Bgld.

Würzige Aromen, in der Nase mit Anklängen von dunkler Beerenfrucht und
Himbeeren, die sich am Gaumen widerspiegeln, lebendig und fein im Abgang.
Nach der Gärung lagert der Wein 1 Jahr im großen Holzfass zur Stabilisierung.

Im Sommer leicht gekühlt trinken als Alternative zu Weißwein.

Fl. 0,75l € 31,80

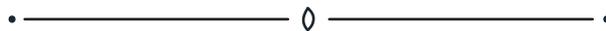
Öffnungszeiten:

Donnerstag & Freitag 16:00 bis 00:00 Uhr
Samstag 14:00 - 00:00 Uhr
Sonntag 10:00 - 20:00 Uhr
Samstag Mittag für Feiern ab 30 Personen



Social Media

Folge uns auf **Facebook** und **Instagram**,
so bleibst du immer up to date!
[@landwirtshaus.zum.kollmann](#)



Landwirtshaus zum Kollmann
Furth 1, 4973 Senftenbach
+43 7751 20700 | kollmann@landwirtshaus.at | landwirtshaus.at

