

*Liebe Gäste  
Herzlich Willkommen!*



*Das Gasthaus  
Goldener Baum*

*ist ein alt Wiener Gasthaus mit  
Österreichischen Weinen, traditioneller Wiener Küche  
und Vegetarischen Schmankerln nach „Wiener Art“.  
Auch Spezialitätenwochen bereichern unser Angebot.*

*Genießen Sie unseren Gastgarten  
um ein Weilchen vom Alltag zu entspannen.*

*Lust ein Fest zu feiern?*

*Es gibt viele Gründe,  
sich zum geselligen Zusammensein zu treffen.  
Unser gastliches Haus ist ein beliebter Ort zum Feiern.  
Familienfeiern wie Taufe, Erstkommunion, Firmung, Geburtstage, Hochzeiten,  
Jubiläum, Pensions- oder Scheidungspartys  
runden das Angebot ab.*

*Wir freuen uns Sie bewirten zu dürfen.  
Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen  
das Team vom Goldenen Baum und Familie Schuh.*

*Inhaber Schuh Ewald*

# Aus dem Suppentopf



Rindsuppe mit Leberknödel € 4,70

Rindsuppe mit Frittaten € 4,70

Rindsuppe mit Gemüseeinlage € 4,70

Rindsuppe mit Fleischstrudel € 4,90

Rindsuppe mit Kaspressknödel € 4,90

# *Aus der Gartenküche*



<i>Gemüseteller mit Gemüselaibchen</i>	<i>€ 10,10</i>
<i>Käseplätzchen mit Preiselbeeren</i>	<i>€ 10,10</i>
<i>Kartoffeltaler mit Frischkäse</i>	<i>€ 10,10</i>
<i>Krautfleckerl mit Salat</i>	<i>€ 10,10</i>
<i>Gebackene Champignon mit Salat</i>	<i>€ 10.10</i>



## *Ein Baum...*

*Bäume sind Liebesgedichte,  
welche die Erde an den Himmel schrieb  
als Quelle der Inspiration und Erholung.  
Wächter unserer Gegenwart und Zukunft.*

*Ein Baum ist ein Stück Leben.  
Er beruhigt. Er erinnert.  
Er zeigt das sinnlose Tempo unserer Zeit.*

*Wer mit ihm spricht,  
wer ihm zuhört  
der erfährt die Wahrheit,  
nicht Lehren und Rezepte.  
Er erzählt uns das Urgesetz des Lebens.*

## *Fisch*



*Zander gebacken mit Bratkartoffeln*

*€ 16,80*

*Zander natur mit Petersielkartoffeln*

*€ 16,80*

*Forelle gebacken mit Bratkartoffeln*

*€ 16,80*

*Forelle Müllerin mit Petersielkartoffeln*

*€ 16,80*

# Traditionelles und Schmankerl



Tafelspitz mit Gemüse und Kartoffeln	€ 15,80
Kalbsbraten mit Reis & Gemüse	€ 15,80
Kalbsbeuschel mit Knödel	€ 10,90
Rindsgulasch	€ 10,90
Specklinsen mit Knödel	€ 10,90
Bauernschmaus	€ 15,80
Geselchtes mit Kraut und Knödel	€ 15,80
Schweinsbraten mit Knödel	€ 11,50



## Gulasch „Fiakermilli!“

mit Semmelknödel, Würstel,  
Gurkerl & Spiegelei  
€ 15.50

Emilie Turecek wurde als uneheliches Kind der Anna Turecek geboren. Ihr Vater, Michael Perner, ehelichte Anna erst, als Emilie das 23. Lebensjahr erreicht hatte. 1874 heiratete Emilie den Fiaker Ludwig Demel. Sie trat in Vergnügungslokalen sowie auf Wäschermädel- und Fiakerbällen auf. Ihre Auftritte im Jockey Kostüm mit eng anliegenden Hosen und Reitgerte sorgten für großes Aufsehen.

Für das Tragen von Männerkleidung brauchte sie eine polizeiliche Genehmigung.

„Die „Fiaker-Milli“ kam mit ihrem männlichen und weiblichen Anhang überall dorthin, wo es „à Hetz und Gaude“ gab, und stellte dann buchstäblich alles auf den Kopf. Sie war fiesch und übermütig und verlor an jedem Abend die Herrschaft über ihr heißblütiges Temperament. Immer war die Fiaker Milli die intellektuelle Urheberin der nächtlichen Orgien; wo sie auftauchte, wusste sie die „Festordnung“ umzustoben und durch zügelloses Treiben eine Umstimmung hervorzurufen“ (Quelle Wikipedia)

## Gebackenes



*Schweinschnitzel gebacken mit Salat € 11,50*

*Cordon Bleu mit Reis € 12,80*

*Sarschnitzel mit Reis € 12,80*

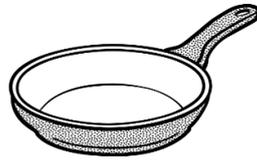
*Putenschnitzel gebacken mit Reis € 12,80*

*Backhendlstreifen auf buntem Salat € 14,90*

*Gebackene Leber mit Salat € 10,70*

*Cevapcici mit Pommes und Salat € 11,90*

## Aus Der Pfanne



Naturschnitzel Pute mit Reis	€ 13,80
Naturschnitzel Schwein mit Reis	€ 13,50
Schinkenfleckerl mit Salat	€ 10,80

## Beilagen

Portion: Salat	€ 4,90
Pommes	€ 4,90
Reis	€ 4,90
Gemüsebeilage	€ 4,90
Knödel	€ 4,90

# Dessert



<i>Apfel- oder Topfenstrudel</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Marillenpalatschinken 2 Stück</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Schokoladepalatschinken 2 Stück</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Schokoladegugelhupf mit Schlagobers</i>	<i>€ 6,90</i>

*Torten und Schnitten aus der Vitrine:*

*Esterhazy Schnitte, Erdbeer- Joghurt Schnitte, Pyramide,  
Tiramisu Schnitte, Kardinalschnitte* *€ 4,60*

Über die Entstehungsgeschichte des Kaiserschmarrens existieren mehrere Legenden.  
Eine davon erzählt,.....

### *Eine arme Bäuerin verzauberte den Kaiser*

Eines Tages wurde der Kaiser von einem Gewitter bei der Jagd vom Schlechtwetter überrascht und verirrte sich. So kam es, dass eine einfache Bauernfamilie unerwartet vom Kaiser Besuch bekam. Die Bäuerin hatte kaum etwas Essbares zu Hause bis auf Eier, Milch, Mehl und Früchte. Daraus zauberte sie einen köstlichen Schmarren. Der Kaiser war davon begeistert und lobte das Gericht. Sie entgegnete: „Ach, das ist ja nur ein Schmarren.“ Worauf Franz Josef amüsiert meinte: „Ja, aber ein richtiger Kaiserschmarren.“

„Kaiserschmarren“ wird aus dem Wort „Kaser“, abgeleitet von „Casa“ (Casaschmarren = Hausschmarren) Der Schmarren mit Milch, Eier, Mehl und Schmalz zubereitet, galt als „arme Leute Essen“ für Bauern, Häusler, Hirten und Sennen. Zucker und weißes Mehl war ein Zeichen für Wohlstand und blieb der höher gestellten Herrschaft vorbehalten. Sie machten den Schmarren „salonfähig.“ Mit der Bezeichnung „Kaiser“ wurden Speisen von besonderer Güte ausgezeichnet.

Auf wienerisch bedeutet der Schmarren Unsinn.

Wie: So an Schmorren! oder Red kan Schmarren!

## *Kaiserschmarren mit Kompott*

€ 9,00



## Beer

<i>Krägerl</i>	<i>0,5 l</i>	<i>Ottakringer</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Seidl</i>	<i>0,3 l</i>	<i>Ottakringer</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Pfiff</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Ottakringer</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>Ottakringer Wiener Original</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>Schneider Weisse (Weizen)</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>Ottakringer Radler</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>Gösser Märzen</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>Null Komma Josef</i>	<i>€ 4,40</i>



## Edelbrände, Schnäpse und Liköre

<i>Cognac Remy Martin</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Weinbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Zimbergeist, Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Birnenbrand, Marillenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Wodka, Bacardi</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Robbacher, Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,20</i>



## Weine

### Weißwein

<i>1/8 l Starbspitz (Schankwein)</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>1/4 l Starbspitz (Schankwein)</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>1/8 l Starbspitz mit 1/8 Soda-, Mineral-, Wasser gespritzt</i>	<i>€ 3,00</i>

### Rotwein

<i>1/8 l Blauranker (Schankwein)</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>1/4 l Blauranker (Schankwein)</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>1/8 l Blauranker mit 1/8 Soda-, Mineral-, Wasser gespritzt</i>	<i>€ 3,00</i>

<i>1/8 l Wein aus der Bouteille Zweigelt</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>1/8 l Big John von Scheiblhofner</i>	<i>€ 4,80</i>

### Sekt

<i>0.1 l Glas Sekt/ Sekt Orange</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>0.2 l Piccolo Flasche</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>0.7 l Flasche Sekt</i>	<i>€ 30,00</i>

## *Akoholfreie Getränke*

<i>1/4 l Kräuterlimonade</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>1/4 l Cola</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>1/4 l Apfelsaft</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>1/4 l Orangensaft</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>1/4 l Holundersoda oder Holunderwasser</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>1/2 l Holundersoda oder Holunderwasser</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>1/4 l Himbeersoda oder Himbeerwasser</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>1/2 l Himbeersoda oder Himbeerwasser</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>1/4 l Sodawasser oder Leitungswasser</i>	<i>€ 1,40</i>
<i>1/4 l Sodawasser oder Leitungswasser mit Zitrone</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>1/2 l Sodawasser oder Leitungswasser mit Zitrone</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Flasche Rauch Johannisbeersaft 0,2l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Flasche Rauch Marillensaft 0,2l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Flasche Vöslauer mit 0,33l</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Flasche Vöslauer ohne 0,33l</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Flasche Tonic 0,2l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Red Bull Dose</i>	<i>€ 4,00</i>



## Warme Getränke

<i>Heiße Trinkschokolade</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Häferl warme oder kalte Milch</i>	<i>€ 2,80</i>

## Kaffee

<i>Melange</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Häferlkaffee (G)</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Verlängerter schwarz oder braun</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Grober Brauner oder Schwarzer (G)</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Kleiner Brauner oder Schwarzer</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Einspänner (mit Schlagobers)</i>	<i>€ 3,90</i>

## Tee

<i>Tee mit Zitrone oder Milch</i>	
<i>Kamillen, Pfefferminze, Grüner, Früchte, Schwarz oder Kräuter</i>	<i>€ 3,10</i>

<i>0,02 l Rum</i>	<i>€ 1,30</i>	<i>0,04 l Rum</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>0,02 l Weinbrand</i>	<i>€ 2,60</i>	<i>0,04 l Weinbrand</i>	<i>€ 5,20</i>

*Jeder Kaffee auch koffeinfrei erhältlich  
Wir servieren Kaffee BIO und Fairtrade von Julius Meindl*

*Alle Preise inklusive aller Steuern und Abgaben  
Gültig ab Jul 2022*

## *Für den kleinen Hunger*

*Extrawurst mit Zwiebel in Essig & Öl* € 7,90

*Presswurst mit Zwiebel in Essig & Öl* € 7,90

*Toast* € 4,50

*Frankfurter mit Senf & Kren* € 4,70

*Debreziener mit Senf & Kren* € 4,70

*Salatplatte mit Ei* € 9,50

*Salatplatte mit Hallumi* € 11,00

*Chefsalat* € 10,50

*Kleines Schnitzel gebacken mit Salat* € 9,00

*Kleiner Schweinsbraten mit Knödel* € 9,00