

*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



| | |
|---|--------|
| <i>Leberknödelsuppe</i> | € 5,90 |
| <i>Kaspreßknödelsuppe</i> | € 5,90 |
| <i>Frittatensuppe</i> | € 5,90 |
| <i>Klare Rindssuppe mit Gemüseeinlage</i> | € 5,90 |

Vegetarisch



| | |
|---|---------|
| <i>Käseplätzchen mit Preiselbeeren</i> | € 12,90 |
| <i>Kartoffeltaschen mit Gervais und Gemüse garnitur</i> | € 12,90 |
| <i>Gebackene Champignon mit Salat und Soße-Tartar</i> | € 12,90 |
| <i>Gemüseteller mit Gemüselaibchen</i> | € 12,90 |
| <i>Veganer Eintopf</i> | € 14,60 |



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.*

Traditionelles und Schmankerl



| | |
|--|---------|
| <i>Tafelspitz</i> | € 17,90 |
| <i>Kalbsbraten</i> | € 17,90 |
| <i>Kalbsbeuschel mit Knödel</i> | € 13,80 |
| <i>Specklinsen mit Knödel</i> | € 13,80 |
| <i>Bauernschmaus</i> | € 17,90 |
| <i>Geselchtes mit Kraut und Knödel</i> | € 15,60 |
| <i>Schweinsbraten mit Knödel</i> | € 14,20 |
| <i>Schinkenfleckerl mit Salat</i> | € 12,90 |
| <i>Krautfleckerl mit Salat</i> | € 12,90 |
| <i>Cevapcici mit Pommes und Salat</i> | € 14,70 |

Beilagen

| | |
|--|--------|
| <i>Portion: Salat, Pommes, Reis, Gemüsebeilage, Knödel</i> | € 5,90 |
| <i>Ketchup, Mayonnaise, Preiselbeeren, Sauce Tartar</i> | € 1,50 |

Fisch



| | |
|---|----------------|
| <i>Zander gebacken mit Bratkartoffeln</i> | <i>€ 18,90</i> |
| <i>Zander Natur mit Petersielkartoffeln</i> | <i>€ 18,90</i> |

Gebackenes



| | |
|---|----------------|
| <i>Schweinschnitzel gebacken mit Salat</i> | <i>€ 14,20</i> |
| <i>Sarschnitzel gebacken mit Reis</i> | <i>€ 15,20</i> |
| <i>Cordon Bleu mit Reis</i> | <i>€ 15,90</i> |
| <i>Putenschnitzel gebacken mit Reis</i> | <i>€ 15,20</i> |
| <i>Bachhenderlstreifen auf buntem Salat</i> | <i>€ 15,50</i> |
| <i>Gebackene Leber mit Salat</i> | <i>€ 12,50</i> |

Dessert



Marillenpalatschinken 2 Stück € 7,20

Schokoladepalatschinken mit Schlagobers 2 Stück € 7,20



Apfel- oder Topfenstrudel € 6,90

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße € 8,40



Warmer Schokoladegugelhupf mit Schlagobers € 8,00

Torten und Schnitten aus der Vitrine pro Stück € 6,90

Portion Schlagobers € 1,50

Portion Vanillesoße € 1,50

Wein

| | |
|---|--------|
| $\frac{1}{8}$ l Starlspitz (Schankwein Weiss) | € 2,80 |
| $\frac{1}{8}$ l Starlspitz mit $\frac{1}{8}$ Soda-, Mineral-, Wasser gespritzt | € 3,50 |
| $\frac{1}{8}$ l Blaurankler (Schankwein Rot) | € 2,90 |
| $\frac{1}{8}$ l Blaurankler mit $\frac{1}{8}$ Soda-, Mineral-, Wasser gespritzt | € 3,60 |
| $\frac{1}{8}$ l Wein Zweigelt | € 4,90 |
| $\frac{1}{8}$ l Big John | € 5,90 |
| $\frac{1}{8}$ l Gemischter Satz | € 4,20 |

Sekt

| | |
|-----------------------|---------|
| 0.2 l Piccolo Flasche | € 8,10 |
| 0.7 l Flasche Sekt | € 38,00 |

Schnaps

| | | |
|----------------------------|-----|--------|
| Cognac Remy Martin | 2cl | € 6,00 |
| Zirbengeist, Himbeergeist | 2cl | € 3,90 |
| Birnenbrand, Marillenbrand | 2cl | € 3,90 |
| Wodka, Bacardi | 2cl | € 3,70 |
| Jägermeister | 2cl | € 3,70 |
| Rum | 2cl | € 1,80 |
| Weinbrand | 2cl | € 2,80 |



Kaffee

| | |
|--|--------|
| <i>Melange</i> | € 4,50 |
| <i>Häferlkaffee</i> | € 5,00 |
| <i>Verlängerter schwarz oder braun</i> | € 4,30 |
| <i>Grober Brauner oder Schwarzer</i> | € 5,20 |
| <i>Kleiner Brauner oder Schwarzer</i> | € 2,90 |
| <i>Einspänner (mit Schlagobers)</i> | € 5,90 |
| | |
| <i>Heiße Trinkschokolade</i> | € 5,50 |
| <i>Häferl warme oder kalte Milch</i> | € 3,20 |



Tea

Schwarz, Kamillen, Pfefferminze, Grüner, Früchte, Kräuter
€ 3,70

*Alle Preise inklusive aller Steuern und Abgaben gültig ab Jänner
2025 Guten Appetit wünscht Familie Schuk!!!*

Alkoholfreie Getränke

| | |
|--|--------|
| 1/4 l Kräuterlimonade | € 3,50 |
| 1/4 l Cola | € 3,50 |
| 1/4 l Apfelsaft | € 3,50 |
| 1/4 l Orangensaft | € 3,50 |
| 1/4 l Holundersoda oder Holunderwasser | € 3,50 |
| 1/4 l Himbeersoda oder Himbeerwasser | € 3,50 |
| 1/4 l Sodawasser oder Leitungswasser | € 1,70 |
| 1/4 l Sodawasser oder Leitungswasser mit Zitrone | € 2,30 |
| Flasche Vöslauer mit oder ohne 0,33l | € 3,90 |
| Flasche Rauch Johannisbeersaft 0,2l | € 4,20 |
| Flasche Rauch Marillensaft 0,2l | € 4,20 |
| Flasche Tonic 0,2l | € 4,10 |
| Red Bull Dose | € 5,10 |

Bier

| | |
|----------------------------------|--------|
| 0,5l Krügerl Ottakringer | € 5,20 |
| 0,3l Seidl Ottakringer | € 4,20 |
| 0,2l Pfiff Ottakringer | € 3,20 |
| Flasche 0,5 l Schneider Weizen | € 5,70 |
| Flasche 0,5 l Ottakringer Radler | € 5,20 |
| Flasche 0,5 l Gösser Märzen | € 5,20 |
| Flasche 0,5 l Null Komma Josef | € 5,20 |

Für den kleinen Hunger



Frankfurter mit Senf & Kren € 5,40

Debreziener mit Senf & Kren € 5,60

Kleines Schnitzel gebacken mit Salat € 11,90

Kleiner Schweinsbraten mit Knödel € 11,90

Salatteller mit Ei € 12,90

Salatteller mit Hallumi € 14,80

Toast € 5,70

Ein Stk. Gebäck (Semmel, Brot) € 2,50

Die Panier!!!

Der Ursprung der Panier beginnt sicher dort, wo die Köche begonnen haben, Reste zu verwerten. Dies erfolgte sicher schon in vorchristlicher Zeit. Man verarbeitete das alte und harte Brot unter anderem auch zu Bröseln. Dies bildete zunächst die Grundlage für diverse Speisen, welche mit dem alten Brot gebunden und eingedickt wurden. Auch Gold gilt als Ursprung der Panier. Wer es sich in der Lombardei des 15. und 16. Jahrhunderts leisten konnte, ließ seine Speisen mit Blattgold überziehen. Dies geschah teils aus diätetischen Gründen, da Gold damals von den Ärzten als Medizin für das Herz gepriesen wurde, teils um den eigenen Wohlstand zu demonstrieren. Über vielfältige Handelsbeziehungen gelangte der Brauch des Vergoldens von Lebensmitteln über Venedig in den mitteleuropäischen Raum. Blattgold war zu dieser Zeit schon relativ teuer und als der verschwenderische Luxus überhand nahm, verbot der Rat von Venedig 1514 schließlich das Vergolden von Speisen. Die Köche suchten ein geeigneten Ersatz für das Blattgold und fanden ihn in der goldigen Panier.



Eine Geschichte der Palatschinke!

Die Palatschinke kommt aus der Gegend des heutigen Rumänien. Allerdings begann ihre abenteuerliche Geschichte schon um 150 n. Chr.: Das Land zwischen Theiß und dem Schwarzen Meer hieß Dakien und wurde teilweise als Straflager des Römischen Reichs benutzt. Die Soldaten und die Verbannten aßen dicken Getreidebrei, den sie auf heißen Steinen gebacken hatten. Dieses gesunde kuchenförmige Gericht hieß zu der Zeit Placenta (Latein) zu Deutsch Mutterkuchen.

Die Rumänen nannten den dicken Pfannkuchen später Placinta und aßen ihn grobteils mit Schafkäse und Gemüse!

Von Ihnen übernahmen die Ungarn das Gericht und veränderten es, sie wurde dünner und variantenreicher gefüllt. Der Name wurde Ungarisiert zu Palacsinta, und war fortan zum Eigenwort geworden. So ging der ursprüngliche Name verloren. In Österreich angekommen bekam Sie den Namen Palatschinke. Und wird meist Süß serviert!

Lieber Gast!

Ein legaler Gastgewerbebetrieb lebt nicht von Spenden, auch nicht von Subventionen. Ein Gasthaus ist ein Wirtschaftsunternehmen. Es existiert vom Verkauf der Speisen und Getränke.

Immer mehr Gäste trinken Leitungswasser pur oder mit einem anderen Getränk gemischt. Solange es noch wenige waren, war das kein Problem. Der Trend Wasser im Gasthaus zu trinken steigert sich seit einigen Jahren kontinuierlich, das führte zu einem kalkulatorischen Problem. Welches von verschiedenen Betrieben auf verschiedene Art und Weise gelöst wird. Die einen verrechnen Gedecke, die anderen kalkulieren die Getränke etwas höher. Andere stecken den Kopf in den Sand und hoffen dass sich dieses Problem von selbst löst. Bei manchen Kollegen ist die Nachfrage nach dem Glas Wasser nicht sehr hoch.

Ein kurzer Erklärungsversuch:

Die Kalkulation eines Gasthauses richtet sich nach den Kosten pro Sitzplatz. Bevor ein Gast ein Glas Wasser trinken kann entstehen eine Menge Kosten.

Ein Gast, der ein Gasthaus betritt, konsumiert eine Infrastruktur die einiges kostet. Angefangen von einem Dach über dem Kopf bis hin zu einer Einrichtung Tisch und Sessel, Tischtücher etc. Morgens wenn ein Gastbetrieb aufgesperrt wird, beginnen die Kosten zu laufen. Es werden die Maschinen aufgedreht der Strom eingeschaltet und das Reinigungspersonal beginnt seine Tätigkeiten. Es entstehen Personal, Reinigungskosten, Heizungskosten, Stromkosten, Versicherungen, Bankzinsen, Putzmittelverbrauch, Buchhaltungskosten und so weiter.....

Trotz vieler Sparmassnahmen, die Betriebskosten steigen und steigen... Ein fehlender Getränkeumsatz und steigende Kosten sind eine verdammt teuflische Mixtur, bei der nicht nur jedem Betriebsberater die Haare zu Berge stehen und Banker den Kopf schütteln. Es treibt auch das Gasthaussterben voran. Mit jedem Gasthaus das zusperrt verlieren wir ein Stück Tradition und Kultur.

Als Gastwirt hoffe ich, dass sie dafür Verständnis haben, wenn wir die Dienstleistung „Wasser“, welches bei uns im Gasthaus getrunken wird verrechnen.

Selbstverständlich stellen wir bei einem Notfall, Medikamenteneinnahme, für Kinder die von Sportplatz kommen, weiterhin das Wasser gerne kostenlos zur Verfügung.



Fast kein Gericht ist bekannter als der Apfelstrudel. Vielleicht liegt das auch daran, dass der Apfelstrudel auf eine sehr bewegte Geschichte zurückblicken kann.

Der Strudelteig stammt vermutlich aus Arabien in die Türkei über Ungarn nach Österreich.

Im 17. Jahrhundert, während der Türkenbelagerung in Ungarn, taucht das Rezept erstmalig in einem Kochbuch auf. Später im 18. Jahrhundert wurde der Strudel dann in Wien immer beliebter. Die Rezepte für einen guten Strudel sind so vielfältig wie seine Geschichte

Eines ist jedoch gewiss!!! Die Mamas und Omas machen den Besten!