

Griäß Gott am „Kummerbauer Stadl“

Die Geschichte dieses Familienbesitzes reicht bis ins Jahr 1929 zurück, Damals diente die kleine Hütte als Jausenstation für Fuhrwerker.

Ab 1953 wurde es zu einem kleinen Gasthaus umgebaut.

1966 wurde es notwendig einen kleinen Saal anzubauen. Die hervorragende Lage inmitten von Wäldern und der Ausbau der Straße direkt zum Kummerbauerstadl trug also schon damals viel zum Reiz des Gasthauses bei!

1988 beschloss die Familie die Hütte vollständig umzubauen, wobei großer Wert auf den Erhalt des alten Hauses gelegt wurde. Im ersten und zweiten Stock wurden zusätzlich 6 Komfortzimmer dazu gebaut. Diese sind aufgrund des Ausblicks auf den Sonnwendstein und das Rax-/Schneeberggebiet gut ausgelastet.

Beim bisher letzten größeren Ausbau im Jahre 2007 wurden der Wellnessbereich und der Wintergarten zugebaut. Zudem wurden für unsere Wintergäste ein Skistall und ein Umkleideraum errichtet.

Dieses war ein kleiner Vorgeschmack unseres Hauses. Um auf den richtigen Geschmack zu kommen brauchen Sie nur auf die nächsten Seiten zu blättern, wo wir hoffen auch Ihnen das richtige Angebot bieten zu können.

Nun wünschen wir einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit. Wir bedanken uns für Ihr Kommen und freuen uns auf ein Wiedersehen.

Jausenkarte

Zwischen 10.30 Uhr – 14.30 Uhr nicht verfügbar

Portion Geselchtes mit Kren und Garnitur

Portion Schweinernes mit Kren und Garnitur

Salatplatte mit Käse und Garnitur

Saure Wurst

Hausgemachte Blutwurst mit Senf u. Kren

Ham and Eggs

Brot mit Geselchten und Kren

Käsebrot garniert

Speckbrot mit Kren

1 Semmel oder 1 Scheibe Brot

1 Kornspitz

1 Portion Senf oder Kren

Für unsere kleinen Gäste

*Biene Maya Schnitzerl vom Schneeberglandschwein
mit Pommes Frites*

Sacherwürstel mit Pommes Frites

*Cäpt'n Cook Fischstäbchen
mit Pommes Frites*

Pumuckl – Puten Schnitzerl mit Pommes Frites

Hausgemachtes Knödel mit Saft

Aus dem Suppentopf

Leberknödelsuppe

Frittatensuppe

Bouillon mit Ei

Backerbsensuppe

Kaspressknödelsuppe

Kleine warme Gerichte

*Geselchte Bratwürstl
mit Sauerkraut und Knödel*

*Geselchte Bratwürstl
mit Portion Senf und Kren*

Rindgulasch groß

Rindgulasch klein

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel

Sacherwürstel mit Senf und Kren dazu Gebäck

Sacherwürstel mit Gulaschsaft

Schinken – Käsetoast

Käsetoast

Gebackene Klassiker

*Wienerschnitzel vom Schneeberglandschwein
dazu gemischter Salat*

*Putenschnitzel gebacken
dazu gedämpfter Reis*

*Cordon Bleu vom Schneeberglandschwein
dazu Pommes Frites*

*Puten – Cordon Bleu
mit Pommes Frites*

*Schollenfilet gebacken
mit Petersilkartoffeln und Kräutersauce*

Frisch aus dem Ofen

*Schweinsbraten vom Schneeberglandschwein
mit hausgemachtem Serviettenknödel*

Bauernschmaus nach Art des Hauses

*Geselchtes mit Sauerkraut
dazu hausgemachter Serviettenknödel*

*Gekochtes Rindfleisch
mit Semmelkren und Petersilkartoffeln*

*Geschmorter Rostbraten vom Donaulandrind
mit Petersilkartoffeln und Röstzwiebeln*

Vom Grill

*Kotelett vom Schneeberglandschwein mit Pommes Frites
dazu Spiegelei und Kräuterbutter*

*Gegrillte Medaillons vom Schneeberglandschwein
mit Pommes Frites dazu Champignonsauce*

*Gegrillter Putenspieß mit Pommes Frites
dazu Champignonsauce*

*Feinschmeckerkotelett vom Schneeberglandschwein
mit Schinken und Käse überbacken
dazu Pommes Frites*

*Gegrillte Putenstreifen auf mariniertem Blattsalat
mit Joghurt-Dressing und steirischen Kürbiskernöl*

Vegetarische Gerichte

*Gebackener Emmentaler mit Petersilkkartoffeln
dazu Preiselbeeren und Kräutersauce*

*Gemüseplatte mit Petersilkkartoffeln
dazu Spiegelei und Sauce Hollandaise*

*Gebackene Champignons mit Pommes Frites
dazu Kräutersauce und Preiselbeeren*

Extra Beilagen

Portion Reis

Portion Sauerkraut

Portion Petersilkkartoffeln

Gemischter Salat

Blattsalat

Portion Pommes Frites

Portion Gemüse

Portion Zwiebelringe

Portion Preiselbeeren

Portion Kräutersauce oder Asia-Sauce

Portion Ketchup oder Mayonnaise

Hausgemachte Mehlspeisen

Topfenstrudel

Apfelstrudel

Cremeschnitte

Tiramisutorte

Sachertorte

Schwarzwälderkirchtorte

*Joghurtnockerl auf Früchtespiegel nach Saison
mit Vanilleeis und Schlagobers*

Kaffee und Heißgetränke

Großer Espresso

Kleiner Espresso

Melange

Cappuccino

Hauskaffee

Kakao

Tee mit Zitrone

Tee mit Rum

Jagatee

1/4 Liter Glühwein

Aperitifs und Digestifs

2 cl Jägermeister

2 cl Fernet Branca/Kräuterbitter

2 cl Obstler

2 cl Marillenbrand

2 cl Himbeerbrand

2 cl Birnenbrand

2 cl Zirberl

2 cl Baileys

Schankweine und Sekt

1/8 l Grüner Veltliner

1/8 l Blauer Zweigelt

1/4 l Spritzer Weiß/Rot

1/4 l Kaiserspritzer

1/4 l Aperolspritzer

0,1 l Glas Sekt

0,75 l Flasche Sekt

Fassbier

Krügerl Puntigamer / Radler

Seidel Puntigamer / Radler

Flaschenbier

Puntigamer

Gösser Doppelmalz (Dunkel)

Gösser Naturgold alkoholfrei

Edelweiß Weizenbier hefetrüb

Erfrischungsgetränke

1/4 l Grapos Cola

1/4 l Grapos Zitrone

1/4 l Grapos Kräuter

1/4 l Grapi Orange

1/4 l Grapi Orange gespritzt

1/4 l Grapi Apfelsaft naturtrüb

1/4 l Grapi Apfelsaft naturtrüb gespritzt

1/4 l Grapos Himbeere

1/4 l Grapos Holunder

1/4 l Soda

1/4 l Soda Zitrone

1/4 l Grapi Marille

1/4 l Grapi Johannisbeere

1/4 l Grapos Eistee Pfirsich

0,35 l Frucade

0,33 l Rauch Eistee Zitrone

0,33 l Cola Light

0,33 l Römerquelle prickelnd/still



Familie SCHABAUER
A-2881 TRATTENBACH
Trattenbach 30
☎ (02641) 8214
✉ office@kummerbauerstadl.at
www.kummerbauerstadl.at



Zimmerpreise auf Anfrage!

- ★ ruhige, waldreiche Lage in landschaftlich reizvoller Umgebung
- ★ ebene Spazierwege
- ★ Ausgangspunkt für schöne Wanderungen in das Wechsel- und Sonnwendsteingebiet
- ★ gut geführter Familienbetrieb
- ★ schöne Komfortzimmer mit Flatscreen, SAT TV und Menüwahl
- ★ Kinderspielplatz, große Sitzterrasse, Wintergarten
- ★ Räumlichkeiten für Reisegesellschaften, Betriebsausflüge und Familienfeiern
- ★ **Geg. Aufpreis: Wellnessbereich** – Sauna, Infrarotkabine, Dampfbad, Wärmebank
- ★ direkt an der Wechsel Panorama Loipe (www.loipeninfo.at)
- ★ wo gemütlich essen noch zum schönen Erlebnis wird!
- ★ **Montag und Dienstag Ruhetag! (ausgenommen Feiertag)**
- ★ besuchen Sie uns auf www.kummerbauerstadl.at oder auf www.facebook.com/Kummerbauerstadl