



Herzlich Willkommen im Gasthof zum Goldenen Hirschen,

zum Anfang ein kurzer Überblick über die Geschichte des traditionellen Gasthofs.

Das erste Mal 1573 urkundlich erwähnt, war hier – wie könnte es in Ybbsitz anders sein – eine Schmiedewerkstatt. In der Folge wechselten verschiedene Besitzer, 1621 war hier der Marktrichter zu Hause, später wird ein Fleischhacker als Eigentümer genannt.

Ab 1750 liest man in der Chronik zusätzlich zur Fleischhauerei die Wörter „Würth“ oder „Gastgeb“. Dies ist also das Geburtsjahr der Gastwirtschaft in diesem Hause.

Gasthaus und Fleischhauerei florierten, das Haus wurde vergrößert und aufgestockt. Im Jahr 1899 errichtete man den Gartensalon „Saettl“, der in der warmen Jahreszeit noch immer zum Verweilen unter den alten Kastanienbäumen einlädt.

In den Siebzigerjahren wurde der Pfarrhofstall erworben und ein Veranstaltungssaal gebaut. Heute finden hier alle wichtigen Feiern und Tanzveranstaltungen statt. Viele Vereine finden hier ein Zuhause.

Da kein Nachfolger für das Gasthaus gefunden werden konnte, kaufte im Jahr 2000 die Stammtischrunde vom Goldenen Hirschen den Gasthof.

Die heutigen Gesellschafter sind Brigitte und Wolfgang Welser.

Seither wurde viel investiert und das Ambiente entschieden verbessert.



frisch und knackig vorweg

Tafelspitzsulze (A,O,L)

mit Käferbohnsalat, Zwiebel und Gebäck

€ 6,90

Backhendlsalat (A,C,G,O)

auf Erdäpfel- Vogerlsalat mit Kernölmayonnaise

€ 10,50

kl. gemischter Salat (O)

€ 3,50

kl. Blattsalat (O)

€ 3,50

aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe (L)

mit Nudeln (A,C,)

€ 2,90

Frittaten (A,C,G)

€ 2,90

Leberknödel (A,C,G)

€ 3,50

Kürbiscremesuppe (G,O)

mit Obershaube und Kernöl

€ 4,10

Knoblauchcremesuppe (G,O)

mit Schwarzbrotcroutons

€ 3,90



Vegetarische Leckerbissen

Herbstliche Frühlingsrolle (A,C,F,G,M) auf Blattsalat und Sauerrahmdip	€	9,50
Bandnudeln (A,C,G) in Rahmsauce mit Pilzen und Parmesan	€	8,90
Kürbisrisotto (A,G,O) mit gegrilltem Weichkäse von der Milchwerkstatt Krenn	€	9,90

wenn 's ein Fisch sein darf

Ybbstaler Forellenfilet (A,G) in Nussbutter gebraten mit Petersilienerdäpfel	€	12,90
Gegrilltes Zanderfilet (A,C,G,O) auf Kürbiskraut, Pommes Duchesse und Brokkoli	€	14,50



deftig zum Hauptgericht

Wiener Schnitzel (A,C,G)

vom Schwein mit Erbsenreis und Preiselbeeren

€ 12,50

Cordon bleu (A,C,G)

von der Pute mit Pommes Frites

€ 12,90

Gegrillte Hühnerbrust im Speckmantel (A,C,G)

auf Kürbisragout und Mandelbällchen

€ 14,90

Grillpfandl (A,G)

Gegrillte Beiried und Schweinfilet mit Rösti Taler,
Babykarotten, Röschengemüse und Kräuterbutter

€ 16,90

Hirschbraten (A,C,G,L,M,O)

mit Schupfnudeln und Rotkraut

€ 16,90

G'schmortes Rinderbackerl (A,C,G,O)

mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing

€ 12,90

Knuspriger Schweinebauch (A,C,G,M,O)

mit hausgemachten Grammelknödel und Krautsalat

€ 12,90



Süßer Abschluss

Mostschober (A,C,G,O) in feiner Mostsauce mit Obershaube	€	4,90
Gebackene Apfelradl (A,C,G) in Zimtzucker gewälzt mit Vanilleeis (ca. 15 Minuten Wartezeit)	€	5,90
Maroniparfait (C,G,O) mit Rotweifeigen	€	6,90
Eispalatschinke (A,C,G,H) mit Vanilleeis, Schlagobers und frischen Früchten	€	5,50
Hausgemachte Strudel (nach Angebot) (A,C,G,H) <i>mit</i> Schlagobers	€	3,50
	€	3,80