



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 „Salettl“, 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

„Mostviertler Caprese“ (A,G,H)

Schafkäse mit Tomaten, Bärlauchpesto und Knoblauchstangerl € 7,50

Backhendlsalat (A,C,G,O)

auf Erdäpfel- Vogerlsalat und Sauce Tartar € 10,50

kl. gemischter Salat (O) € 3,50

kl. Blattsalat (O) € 3,50

aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe (L)

mit Frittaten (A,C,G) € 3,20

Kaspressknödel (A,C,G) € 3,70

Knoblauchcremesuppe (A,G,O)

mit Croutons € 3,90



Fisch und vegetarische Leckerbissen

Bandnudeln (A,C,G)

in Rahmsauce mit Pilzen und Parmesan

€ 10,50

Kaspressknödel oder gebackener Mozzarella(A,C,G,O)

auf Blattsalat und Sauerrahmdip

€ 10,50

Forellenfilet (A,G)

in Nussbutter gebraten mit Petersilienerdäpfel

€ 13,90

Gegrilltes Zanderfilet (A,G,O)

mit Kartoffelgnocchi in Paprikasauce

€ 14,90



deftig zum Hauptgericht

Wiener Schnitzel (A,C,G) auch Glutenfrei möglich! vom Schwein mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	€	12,50
Cordon bleu (A,C,G) von der Pute mit Pommes Frites	€	13,50
Gegrillte Hühnerbrust im Speckmantel (A,C,G,O) auf Kohlrabi- Ragout, dazu knusprige Mandelbällchen	€	14,90
Grillpfandl (A,G) Gegrillte Beiried und Schweinfilet mit Rösti Taler, Babykarotten, Brokkoli und Kräuterbutter	€	16,90
Saltim Bocca (G,O) Schweinefilet mit Salbei und Rohschinken umwickelt auf Tomaten-risotto und Brokkoli	€	16,50
G'schmortes Rinderbackerl (A,C,G,L,M,O) mit Kartoffelpüree und grüne Bohnen	€	15,90
Mostbraten (A,C,G,L,M,O) vom Schweinsschopf mit Serviettenschnitte und warmen Speckkrautsalat	€	13,90



Süßer Abschluss

Mostschöber (A,C,G,O) in feiner Mostsauce mit Obershaube	€	5,20
Schokoküchlein (A,C,G) mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce	€	6,50
Mostviertler Apfelnockerl (A,C,G,O) gewälzt in süßen Brösel und Mostschaum	€	6,90
Eispalatschinke (A,C,G,H) mit Vanilleeis, Schlagobers und frischen Früchten	€	6,50
Apfelstrudel (A,G,H,O) <i>mit</i> Schlagobers	€	4,20
	€	4,50



regional schnapps

Family Heigl „Stöckl“

- Heuschnaps 2 cl € 2,50
- Klare Zwetschke 2 cl € 2,50
- Klarer Apfel 2 cl € 2,50
- Klare Nagowitzbirne 2 cl € 2,70
- Süßes Dirndl 2 cl € 2,50
- Süße Nuss 2 cl € 2,50

Family Obermüller „Grestenberg“

- Grestenberger's Wacholder 2 cl € 2,70
- Zigarrenbrand 2 cl € 2,70
- Dörrzwetschkenlikör 2 cl € 2,50
- Salbeilikör 2 cl € 2,50
- Zirbenlikör 2 cl € 2,50

Family Gruber „Hochsonnleiten“

- Kriecherlbrand 2 cl € 2,50
- Schlehenbrand 2 cl € 2,70
- Dirndlbrand 2 cl € 2,70
- Spendlinglikör 2 cl € 2,50
- Waldgeistlikör 2 cl € 2,50