



★★★
SCHACHENWALD
HOTEL & RESTAURANT

BIERBAUM 40, 8141 PREMSTÄTTEN | TEL. +43 (0) 676 370 2112
INFO@HOTEL-SCHACHENWALD.AT | WWW.HOTEL-SCHACHENWALD.AT



○ HAUPTSPEISEN | Fleisch

KNUSPRIGES BACKHENDL (AUF VORBESTELLUNG)

ganzes Backhendl (mit oder ohne Haut) 26,00
halbes Backhendl (mit oder ohne Haut) 13,00

SCHNITZEL WIENER ART

Vom Schwein oder österreichischen Maishendl & Beilage nach Wahl. 15,50

CORDON BLEU

vom Schwein, serviert mit einer Beilage nach Wahl. 17,00

STEIRER BURGER

mit saftigem Rinderpatty, würzigem Cheddar, Salat, Kernölsoße, Zwiebeln, Speck, Kren, Tomaten, Gurken, Süßkartoffelpommes, Wedges o. Pommes + Dip nach Wahl. 16,90

ZARTES RINDERFILET

Lady's Cut (150g) 28,00
oder Gentleman's Cut (220g) 36,00
mit Pfefferrahmsoße, dazu gebackene Kartoffelscheiben & glacierte Kohlsprossen.

GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN

zartes Rindfleisch in würziger Zwiebelsoße serviert mit knusprigen Bratkartoffeln. 18,50

ĆEVAPČIĆI

würzig, gegrillte Fleischspezialitäten serviert mit Ajvar & Pommes. 15,80

HAUSTELLER

verschiedene gegrillte Fleischsorten, serviert mit Grillgemüse und Wedges. 18,00

○ HAUPTSPEISEN | Fisch

CALAMARI AL VINO BLANCO

in einer aromatischen Weißweinsoße mit knusprigem Knoblauchbrot. 19,00

LACHSFILET

mit cremigem Rote-Beete-Risotto, Rucola und gerösteten Pinienkernen. 18,40

○ HAUPTSPEISEN | Vegetarisch

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE A LA TRUFFA

verfeinert mit edlem Trüffel und frisch geriebenem Parmesan. 18,00

ROTE-BEETE-RISOTTO

verfeinert mit Rucola und gerösteten Pinienkernen. 16,40

○ BEILAGEN wahlweise

Kartoffel-Wedges | Pommes Frites | Süßkartoffelpommes | Duftreis | Petersilienkartoffeln | Gegrilltes Gemüse 3,90

○ HAUSGEMACHTE DIPS wahlweise

Knoblauch-Mayo | Trüffel | Scharfer Chili 2,00
Ketchup | Mayo | Preiselbeeren | Senf 1,00

○ FÜR DIE KLEINEN

KLEINER RABAUKE

Rindfleisch-Burger, Tomaten, Gurken, Salat, Ketchup, Mayo & Beilage nach Wahl. 9,50

KNUSPER-KAPITÄN

Schnitzel Wiener Art in Häppchen mit Pommes-Frites. 9,50

PASTA-PIRAT

mit unserer hausgemachten Tomatensauce oder Butter und Parmesan. 7,50



Bitte informieren Sie uns rechtzeitig
über eventuelle Lebensmittelallergien!



BIERBAUM 40, 8141 PREMSTÄTTEN | TEL. +43 (0) 676 370 2112
INFO@HOTEL-SCHACHENWALD.AT | WWW.HOTEL-SCHACHENWALD.AT

O VORSPEISEN

BEEF TATAR

18,50

Zartes Rindertatar, perfekt gewürzt, serviert mit frisch geröstetem Toastbrot und einer eleganten Garnitur.

RINDERCARPACCIO

15,40

Feinste, hauchdünne Rindfleischscheiben, Zitronen-Vinaigrette & Pinienkerne.

GEGRILLTER SCHAFSKÄSE

14,00

Zart gegrillter Schafskäse mit knusprigem Speck & Salat.

O SUPPEN

FEINE SELLERIESCHAUMSUPPE

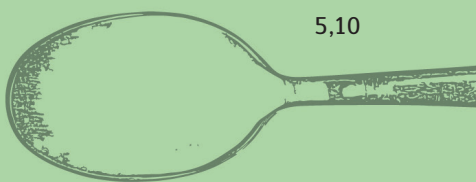
5,90

mit Brotchips und Mandeln / vegan und glutenfrei.

KRÄFTIGE RINDSUPPE

5,10

mit Leberknödel
oder Frittaten
oder Kaspressknödel



O SALATE

GEMISCHTER SALAT

5,50

BLATTSALAT

4,40

BAUERNSALAT

8,40

Herzhafter Salat mit Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch und knusprigem Speck.

BACKHENDLSALAT

14,40

Knuspriges Backhendl oder gegrilltes Hendl
serviert mit frischem, gemischtem Salat.



CAESAR SALAD

14,90

mit zartem Hähnchen, knusprigen Croûtons, Parmesan
mit cremigem Caesar-Dressing.

O DESSERTS

KAISERSCHMARRN

8,50

Ein süßes Stück Tradition serviert mit Apfelmus.



TOPFEN-NOUGATKNÖDEL

9,50

Hausgemacht im knusprigen Kürbiskernmantel, serviert mit einem Zwetschkenkompott und einer Kugel cremigem Vanilleeis.

STEIRER-BECHER

6,50

Vanilleeis mit Kürbiskern. Ein Genuss aus der Steiermark.

EISPALATSCHINKE

7,50

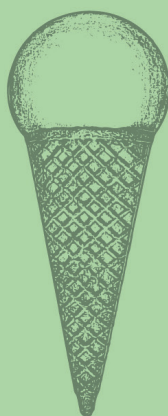
Mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne.

PALATSCHINKE MIT MARILLENMARMELADE

6,00

TAGESAKTUELL FRISCHE MEHLSPEISEN

Fragen Sie unser Servicepersonal nach den tagesaktuellen selbstgemachten Torten & Kuchen.



Bitte informieren Sie uns rechtzeitig
über eventuelle Lebensmittelallergien!



★★★
SCHACHENWALD
HOTEL & RESTAURANT

BIERBAUM 40, 8141 PREMSTÄTTEN | TEL. +43 (0) 676 370 2112
INFO@HOTEL-SCHACHENWALD.AT | WWW.HOTEL-SCHACHENWALD.AT

○ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Frisch, aromatisch und aus besten Zutaten – unsere 3 hausgemachten Getränke sind ein Genuss für alle Sinne! Wir stellen unsere Sirupsorten selbst her, damit jeder Schluck ein echtes Geschmackserlebnis wird.

IMMUN BOOSTER

Frischer Ingwer, Zitrone und eine süße Note von Honig.



5,00

GRÜNE ERFRISCHUNG

Süß-säuerlicher Apfel mit frischer Minze.

5,00

BLÜTENZAUBER

Holunderblüte und Limette.

5,00

COCA COLA, FANTA, ALMDUDLER, SPEZI, ORANGEN-, APFEL-, HOLUNDERSAFT

0,25 3,10 0,50 4,40

COCA COLA, FANTA, ALMDUDLER, SPEZI, ORANGEN-, APFEL-, HOLUNDERSAFT *gespritzt*

0,25 2,90 0,50 3,90

ORANGEN-, APFEL-, HOLUNDERSAFT *LW*

0,25 2,40 0,50 3,20

COCA COLA, - ZERO, - LIGHT FANTA, SPRITE, ALMDUDLER

FL. 0,33 3,50

PAGO

0,20 3,30

PAGO *gespritzt*

0,30 3,60 0,50 4,20

PAGO *LW*

0,30 3,40 0,50 3,80

SODA

0,25 2,10 0,50 3,40

SODA ZITRONE

0,25 2,80 0,50 4,60

RÖMERQUELLE PRICKELND

FL. 0,33 3,10 FL. 1,50 5,20

RÖMERQUELLE STILL

FL. 0,33 2,90 FL. 1,50 5,20

RED BULL ENERGY DRINK Classic oder Sugarfree

0,25 3,90

RED BULL ORGANICS Tonic, Ginger Ale oder White Peach

0,25 3,90

○ KAFFEE / TEE / KAKAO

VERLÄNGERTER

3,60

ESPRESSO

3,10

GR. BRAUNER

3,90

CAPPUCCINO (AUCH MIT PFLANZLICHER MILCH)

4,30

CAFÉ LATTE (AUCH MIT PFLANZLICHER MILCH)

4,70

EISCAFE

4,50

Der perfekte Begleiter an heißen Tagen – kalt, kräftig und lecker!

AFFOGATO

5,50

Ein Espresso über Vanilleeis – die süßeste Versuchung für Kaffeeliebhaber!

TEEKANNE (Kräuter, Schwarz, Grün, Pfefferminz, Früchte)

3,90

mit Zitrone

4,30

mit Schnaps

6,10

KAKAO

3,20

mit Schlag

3,80

mit Rum

5,10



Bitte informieren Sie uns rechtzeitig
über eventuelle Lebensmittelallergien!



BIERBAUM 40, 8141 PREMSTÄTTEN | TEL. +43 (0) 676 370 2112
INFO@HOTEL-SCHACHENWALD.AT | WWW.HOTEL-SCHACHENWALD.AT

O APERITIFS

FRIZZANTONIO- GELBER MUSKATELLER	6,90
Jg. 2024, Schaumwein, trocken, alc. 12% vol fruchtige Muskatnote, feiner Holunderblütenduft, am Gaumen erfrischend fruchtig mit einer eleganten feingliedrigen Perlage.	
FRIZZANTONIO- ROSÉ	6,90
Jg. 2023, Schaumwein, trocken, alc. 13%vol fruchtige Rosé-Cuvée (ZW+BB), Duft nach frischen roten Beeren.	
LILLET BERRY	8,50
Der fruchtige Klassiker mit Lillet Blanc, Beeren und einer frischen Note.	
APEROL SPRITZ	7,50
Der italienische Klassiker! Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda.	
HUGO	7,50
Ein spritziger Mix aus Prosecco, Holunderblütensirup und Minze.	
LIMARINO	8,00
Ein erfrischender Drink aus Limoncello, Soda und frischen Kräutern.	
GIN TONIC	8,00
Der beliebte Klassiker – ein frischer Gin mit spritzigem Tonic und Zitrone.	



O BIER

PUNTIGAMER VOM FASS	0,2 3,80	0,3 4,20	0,5 4,80
PUNTIGAMER RADLER		0,3 4,20	0,5 4,80
PUNTIGAMER SODA-RADLER		0,3 4,10	0,5 4,70
TRUMER PILS			FL. 0,5 4,90
STIEGL GOLDBRÄU			FL. 0,5 4,90
WEIHENSTEPHANER HEFETRÜB			FL. 0,5 4,90
GÖSSER ALKOHOLFREI			FL. 0,5 4,90

O SPIRITUOSEN

SCHNAPS	2cl 4,20	4cl 6,80
Marille Williams Zirbe Haselnuss Weichsel		
FERNET BRANCA	2cl 4,50	
JÄGERMEISTER	2cl 4,50	
BAILEYS	2cl 3,90	
CHIVAS REGAL (SCOTCH)	2cl 5,50	
TEQUILA	2cl 3,90	
VODKA	2cl 3,90	
WHISKEY FOUR ROSES (BOURBON)	2cl 3,90	
AVERNA SOUR		4,90
CAMPARI SODA		4,20
CAMPARI ORANGE		4,70
VODKA ORANGE		4,70
WHISKEY COLA		4,70
BACARDI COLA		4,70
RUM COLA		6,90
VODKA RED BULL		6,90



Bitte informieren Sie uns rechtzeitig
über eventuelle Lebensmittelallergien!



★★★
SCHACHENWALD
HOTEL & RESTAURANT

BIERBAUM 40, 8141 PREMSTÄTTEN | TEL. +43 (0) 676 370 2112
INFO@HOTEL-SCHACHENWALD.AT | WWW.HOTEL-SCHACHENWALD.AT

Diese 7 Weine stammen aus zwei einzigartigen Regionen: dem renommierten Weingebiet Villány in Ungarn und dem malerischen Leobersdorf in Österreich.

Beide Weingüter sind Freunde der Gastgeber, die mit Leidenschaft und Hingabe hervorragende Weine produzieren.

Es freut uns, diese besonderen Tropfen mit euch zu teilen.

Auf den Genuss!

○ WEINE AUS VILLÁNY / UNGARN



VILLÁNYER WELSCHRIESLING 2024'

Der charakteristische Weißwein. Dieser elegante Wein zeichnet sich durch subtile Veilchenaromen, eine leichte Bittermandelnote und eine harmonische, seidige, aber dennoch feurige Struktur aus.

Empfehlung zu: Gemüse- und Eierspeisen, kaltem Braten, Kalbfleisch, Fisch & Geflügel.

FL (0,75)
26,00

VILLÁNYER PORTUGIESER 2024'

Der bekannteste Rotwein der Region. Mit seinem Veilchenaroma, seiner tiefroten Farbe und seiner weichen, harmonischen Struktur ist dieser Wein besonders zugänglich und angenehm zu trinken.

Empfehlung zu: Perfekt zu Schinken, Geflügelbraten, Lammfleisch & Kalbsgulasch.

26,00

TIFFÁN LIMITÉ CABERNET SAUVIGNON 2017

Nur in den besten Jahrgängen hergestellt, ist dies der Spitzenwein der Kellerei. Die handverlesenen Cabernet Sauvignon-Trauben wurden mit einem Mostgewicht von 23° geerntet und nach traditioneller oxidativer Gärung 20 Monate in neuen Eichenfässern gereift. Nach einer strengen Fasselektion wurde der Wein im August 2019 abgefüllt – mit einer limitierten Produktion von nur 2500 Flaschen.

Empfehlung zu: Perfekt zu Steaks, Wildbraten und für besondere Momente.

54,00

○ WEINE AUS LEOBERSDORF



ZWEIFELT SELECTION LINDENBERG

Jg. 2022, trocken, alc. 14%vol

Der rubinrote Zweifelt Selection Lindenberg 2022 besticht durch seine fruchtige Eleganz und die saftige, dunkle Kirscharomatik, mit einem kräftigen Abgang am Gaumen.

Empfehlung zu: Wild- und Rindfleischgerichten.

26,00

ST. LAURENT

Jg. 2020, trocken, alc. 12,5%vol

Der granatrote St. Laurent 2021 verführt mit intensiven Aromen von dunklen Wildkirschen, feiner Struktur und einem samtigen, harmonischen Abgang.

Empfehlung zu: Nudelgerichten, Lamm, Gans und Ente.

29,00

WEISSBURGUNDER THERMENREGION DAC

Jg. 2023, trocken, alc. 13,5%vol

Der Weissburgunder Thermenregion DAC 2024 begeistert mit einer erfrischenden Birnenfrucht, einer harmonischer Fülle und fruchtigem Schmelz im Abgang.

Empfehlung zu: Fischgerichten, Gegrilltes und Schweinefleisch.

27,50

SAUVIGNON BLANC RIED STEINHÄUFEL

Jg. 2023, trocken, alc. 13%vol

Der Sauvignon Blanc Ried Steinhäufel 2024 überzeugt mit feinen Stachelbeeraromen, mit einer erfrischenden, lebendigen Note und zeigt sich saftig am Gaumen.

Empfehlung zu: Geflügel und vegetarischen Gerichten.

26,00



Bitte informieren Sie uns rechtzeitig
über eventuelle Lebensmittelallergien!



★★★
SCHACHENWALD
HOTEL & RESTAURANT

BIERBAUM 40, 8141 PREMSTÄTTEN | TEL. +43 (0) 676 370 2112
INFO@HOTEL-SCHACHENWALD.AT | WWW.HOTEL-SCHACHENWALD.AT

○ WEISSWEINE AUS DER STEIERMARK



SKOFF WEISSBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC

1/8 FL (0,75)

5,20 29,00

Ein Wein mit intensivem und animierendem Geschmack, sehr feingliedrig, saftig nach Birnen und Haselnüssen. Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen und angenehmer Säure.

Weingut Skoff in Gamlitz

PRIMUS GELBER MUSKATELLER KLASSIK

5,60 31,00

Exotisches – reifes Duftspiel, zarte Holunderblütenanklänge, vielschichtiger Aromareigen. Ingwer- und Eibischttöne im Geschmack. Zitroniges Finish mit beachtlicher Länge.

Weingut Primus am Grassnitzberg

PETERHOF SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK

5,90 33,00

Reifes, fruchtig-würziges Bukett mit einem Reigen von tropischen Früchten, mediterranen Kräutern, Hauch Cassis, am Gaumen tolle Grapefruitnoten, langes Finale.

Weingut Peterhof in Glanz an der Weinstraße

○ ROTWEINE AUS DEM BURGENLAND



IBY ZWIEGELT CLASSIC

4,90 27,00

Kräftiges Rubingranat mit Purpurreflexen, dichter Kern mit violetterm Rand, ansprechende Nase mit jugendlichen Fruchtaromen, sowie sortentypischer Kirschfrucht, dezent würzige Anklänge im Nachhall. Trocken mit milder Säure, sehr weichen Tanninen, fülligem Körper. Der Abgang ist weich, harmonisch und von überzeugender Länge.

IBY Bioweingut in Horitschon

KERSCHBAUM BLAUFRÄNKISCH

5,80 32,00

Dieser saftige Rotwein mit eleganter Textur überzeugt durch Nuancen von schwarzen Kirschen, harmonischer Stilistik und feiner Würze im Abgang.

Weingut Kerschbaum in Horitschon

SCHEIBLHOFFER BIG JOHN

6,90 39,00

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit, Duft nach Karamell, komplex & vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

Weingut Scheiblhofer in Andau

○ SCHAUMWEINE

PROSECCO PALADIN

4,90 27,00

Helles Strohgelb, mit feiner Perlage.

Leicht aromatisch mit angenehmen Noten nach weißen Blumen und Obst.

Frisch, leicht und schmackhaft, lebhaft und lebendig.

APFEL-HIMBEER FRIZZANTE

4,50 23,50

Frisch und fruchtig mit anregenden Aromen von saftigen Äpfeln und süßen Himbeeren.



Bitte informieren Sie uns rechtzeitig
über eventuelle Lebensmittelallergien!