

Unsere Speisekarte



Familie Eder

3193 St. Aegyd,

Weißbach 83

T 02768/6146

info@herzerlmitzi.at

2023



Guten Appetit!



Familiengeschichte von der Gründung bis heute.

Seit 14. November 1998 anlässlich meines 50. Geburtstages und einem 3-Tagesfest gibt es unsere Jausenstation als Familienbetrieb.

Aufgrund meines 1989 erstellten Rekord-Lebkuchenherzens (mit Eintragung in das Guinness-Buch der Rekorde) aus Anlass des 11. Bauernmarktes in St. Aegyd a.N. kamen durch Fernseh-, Radio- und Zeitungsberichten immer mehr Leute auf unseren Hof.

Des Öfteren kamen auch Wanderer vorbei und fragten nach Most und einer Jause. Und so entschlossen wir uns 1992 zur Anmeldung eines Mosttheurigen. Auch die Übernachtungen wurden immer mehr. Urlaub am Bauernhof in bescheidenem Ausmaß hatten wir schon ab 1969. Immer häufiger wurde der Wunsch nach Übernachtung mit Halbpension laut, da die Gäste nicht immer fast 6 km zum Mittagessen in die Gasthöfe im Ort gehen bzw. fahren wollten.

Außerdem wollten sie gerne an unserer Hausmannskost teilhaben. Besonders angetan waren sie von unserem Schweinsbrat mit Erdäpfelknödel und Erdäpfelsalat und als Nachtisch Karli's Hausstraube. Beim ersten Versuch war der Kommentar meines Gatten Karl: „Mei Muatta hot's ob a besser gmocht“. Also hab' ich mich angestrengt.

Auch die Nachfrage nach Lebkuchenherzen wurde immer größer und häufig kamen auch schon größere Gruppen auf den Hof.

In dieser Zeit fuhr ich dann bereits zu verschiedenen Werbeausstellungen der Fremdenverkehrsgemeinde St. Aegyd a.N. und machte mit anderen Mitstreitern auf einem eigenen Stand Werbung für den Ort und unseren Hof. Einer der für mich erfolgreichsten Einsätze war ein Stand bei einer der bedeutendsten Werbeveranstaltungen Deutschlands, der „Grünen Woche in Berlin“.

Die Werbewirksamkeit waren die Berichte in der Berliner Morgenpost und Bildzeitung sowie mit TV-Auftritten gewaltig. Voll Euphorie kam ich von dieser Veranstaltung nach Hause und fand als böse Überraschung eine Anzeige wegen meines Lebkuchenverkaufs vor. Dieser sei ein eigenes Gewerbe. In meiner Ratlosigkeit kontaktierte ich die damalige Landeshauptmannstellvertreterin Liese Prokop. Diese empfahl mir, die Konzession dafür zu machen und den Betrieb auszubauen.

Nach reiflicher Überlegung und Gesprächen mit der Familie kamen wir zum Entschluss, die Jausenstation in der heutigen Form zu beginnen. Da war eine Wohnung für unseren Sohn Karli geplant, der vor der Familiengründung stand. Ebenso wurden zwei dem heutigen Komfortstandard entsprechende Ferienwohnungen vorgesehen. Natürlich war für den Betrieb der Jausenstation eine Konzession notwendig. Für diese büffelte ich in den Monaten November und Dezember 1996 und konnte sie auch erfolgreich abschließen. In diese Zeit fällt auch die Anmeldung zur Organisation „Urlaub am Bauernhof“.

Da der Lebkuchenherzen-Verkauf in überwältigendem Umfang zunahm, wurde ich immer mehr unter dem Begriff „Herzerl-Mitzi“ bekannt. Einladungen zu zahlreichen Veranstaltungen, Messen und Ausstellungen waren die Folge.

Ein gewaltiger Schicksalsschlag war der Unfall bei Waldarbeiten am 23. Mai 2000 unseres Sohnes und Hoferben Karli. Wieder standen wir vor schweren Entscheidungen. Allerdings hat er uns bereits den Enkelsohn „Roman“ von seiner Lebensgefährtin Regina hinterlassen. Durch diesen Lichtblick und die Hilfsbereitschaft unserer Töchter Heidi, Vroni und Susi sowie deren Ehegatten und Regina war es möglich, unseren Betrieb in der heutigen Form am Holzhof weiter zu führen. An dieser Stelle möchte ich allen aufrichtig danken. Unsere Familie ist inzwischen

auf 12 Enkerl und 10 Urenkerl angewachsen. Das Gebäude wäre sonst leer gestanden und wertlos geworden.

Nachdem am 25. März 2010 die letzte Kuh vom Stall ging und wir mit der Landwirtschaft aufhörten, haben wir den Kuhstall noch im selben Jahr zu einem Stallheurigen umgebaut.

Hier können kleinere Events, wie Geburtstagsfeiern, Autobusgruppen bis zu 80 Personen versorgt werden.

Aber damit nicht genug – auch den Heuboden haben wir zu einem urigen Lokal mit einem Fassungsraum bis zu 150 Personen umfunktioniert. Es wurden bereits größere Veranstaltungen wie zB das Osterhasenfest für Kinder, Musikantentreffen, Sommerfeste, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Jägerball, Bauernball usw. abgehalten.

Roman war von klein auf angehalten, unseren Betrieb weiterzuführen und seinem Vater Karli nachzufolgen. Er wird heuer am 19. Oktober 25 Jahre alt, und wir haben ihm ab Jänner 2022 unseren Holzhof übergeben. Er hat die Landwirtschaftliche Fachschule Hohen-lehen und die Forstfachschule Waidhofen/Ybbs absolviert und danach die Konzessionsprüfung im WIFI abgelegt. Außerdem hat er den Namen Eder übernommen und führt seit Jänner 2022 den Hof.

Nicht unerwähnt soll die Jagd bleiben, da diese ja durch das Grundaussmaß eine Eigenjagd ist.

Mein Ehegatte Karl ist schon seit seiner Jugend ein begeisterter Jäger und hat seit 1973 auch die Aufsicht über unser Revier. Er hat mich immer mehr so für die Jagd begeistert, dass ich dann selbst die Jagdprüfung im Jahre 1977 gemacht habe. Dadurch kann auch ich einen erholsamen Ausgleich genießen. Auch Roman hat schon die Jagdprüfung abgelegt. Dadurch kann das erlegte Wild gleich im eigenen Betrieb verwertet werden. So können wir saisonbedingt besondere Schmankerl anbieten.

Unsere Tochter Heidi hat bis zu ihrer Pension die Geschäftsführung unseres Gasthofs übernommen.

In diesem Sinne freue ich mich, wenn Karl, meine Familie und ich gesund bleiben und ich dadurch meine lieben Gäste noch länger persönlich betreuen sowie noch viele Lebkuchenherzerl für sie verzieren kann. Da liegt mein Leben drin.

Genießen Sie unsere Speisen und die Erholung am Fuße des Gippel. Viel Freude beim Spazierengehen oder Wandern in unserer herrlichen Bergwelt, zB auch auf's Mamaukreuz (ca. 1 Stunde) oder 2 Stunden Holzhof-Knolln-Öden bzw. den Karli-Steig.

Ich wünsche Ihnen mit meiner tollen Familie und dem Team „**An guaten Appetit**“

Eure Herzerl-Mitzi.

DAS LEBKUCHENHERZ

Es geht da Opa aufm Rummiploz
und nebm eam a siaßa Frotz.
Des jüngste Enkal hota aun da Haund
Und so maschians va Staund zu Staund

Gaunz brav und a maniali ist da Bua
Und seggiat ned drau in oana Dua.
Drum kaft da Opa a Lebzötheaz am Bandl,
des wos do gibt in Mengen auf an Standl.

Da Kloani hod a riesngroßi Freid
so dasa glei recht laut hiazt schreit:
„ Du Opa, des Heaz is owa groß ois wia,
des glengt ma owi bis za meini Knia!“

„ Sol i dia höfa?“ duat da Opa frogn
„Na na, i duas schau söwa trogn.
Es wama liawa, du gangs mit mia wo hi,
i muaß gaunz dringend nämli amoi pi-pi!“

Schön schiabt da Opa s'Enkal hinta d'Baug
Und da Kniaps befreit sie von sein Draung.
Wiara fiati ist, do plärt da Bua voi Schmeaz,
wäus gaunz noß waoan is, des Lebzöt-Heaz.

Drauf träst da Opa hiazt sei Enklkind:
„Schmeiß weg, i kaf a neiches gschwind!
Gib hea, des nossi kaunst jo nimma essn,
i kaf da glei a neigs, du des vagesn!“

Groß schaut hiazt da Bua sein Opa au:
„Owa Opa, a Essn duat ma do ned daunihau!“
I brings da Oma hoam, des is de Idä,
de taucht ä ois ein in ian Kafä!“

Zur Jaus'n

Urige Holzhof-Jaus'n mit einem Brot (C G M)	€	9,50
Fleischbrot mit Kren und Gurkerl (A C M)	€	5,50
Kaltes Bratl mit Kren, Senf und Gurkerl, dazu ein Brot (M)	€	6,50
Käsbrot garniert (A C G M)	€	6,50
Saure Wurst garniert mit einem Brot (C M)	€	6,50
Schinken-Käse-Toast (A G M)	€	4,50
Aufstrich- oder Bratenfettbrot A C G L M	€	3,50
Butterbrot mit Schnittlauch A G	€	3,00
1 Paar Würstel mit Senf und Gebäck A L M	€	4,50
1 Brotschnitte (A C G F)	€	0,80

Für unsere Kinder

Kinderputenschnitzerl mit Pommes und Ketchup (A C G M)	€	6,50
Knödel mit Saft (A C G)	€	3,00
Grillwürstel mit Pommes und Ketchup (L M)	€	5,50
1 Portion Pommes mit Ketchup (M)	€	3,50
1 Portion Fischstäbchen mit Pommes mit Ketchup (A C G M)	€	6,50
1 Stück Lebkuchenherzerl malen	€	2,00



Unsere Speisekarte

Suppen

Frittaten- und Leberknödelsuppe	€	3,50
Kaspressknödelsuppe	€	3,80
Gebundene Suppe nach Saison (A C G L)	€	4,00

Vom Kachelofen

Unser Schweinsbratl (A O M) <i>mit Erdäpfelknödeln und Salat</i>	€	12,50
--	---	--------------

Aus der Kuchl

Schweins- oder Surschnitzel (A C G O) <i>mit Salat</i>	€	11,00
Puten- oder Hendschnitzl (A C G O M) <i>mit Salat</i>	€	13,00
Schnitzlallerlei ((Pute, Schwein und Sur)(A C G O M) <i>mit Reis, Preiselbeeren und Salat</i>	€	14,00
Steirische Salatplatte (A C G O M) <i>mit Kernöl und gegrillten oder gebackenen Hendlstreifen</i>	€	9,80
Faschierte Laibchen (A C G O M) <i>mit Bratkartoffeln und Salat</i>	€	9,80
Bauerntoast (A C G O M) <i>mit Spiegelei und Salat</i>	€	9,80

Fisch vom Thorhof aus Hohenberg

Forellenfilet gegrillt (D G L O) <i>mit Petersilkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€	17,80
Scholle gebacken (D G L O) <i>mit Bratkartoffeln und Salat</i>	€	13,50

Was Fleischloses

Unsere Kasspatzen (A C G M O) <i>mit grünem Salat</i>	€	9,80
Eiernockerl (A C G M O) <i>mit grünem Salat</i>	€	8,50
Geröstete Knödel (A C G M O) <i>mit grünem Salat</i>	€	8,50

Für die Allergiker:
Die genaue Beschreibung der Abkürzungen der Allergene finden Sie auf unserem Aushang.

Unsere Mehlspeisen – alles hausgemacht!

Lebkuchenparfait <i>garniert</i> (A C F G)	€	6,50
Kardinalschnitte (A C E G)	€	3,50
Verschiedene Mehlspeisen nach Tagesangebot (A C F G)	€	3,50
Warmer Schokokuchen (A C E G) <i>mit Schlagobers und Schokosauce</i>	€	4,80
Karli's Hausstraube (A C G) <i>mit hausgemachter Marmelade</i>	€	7,50
2 Palatschinken <i>mit Marillenmarmelade</i> (A C G H)	€	4,50
Mitzi's Geistige Palatschinke (A C G H) <i>mit Eierlikör und Schlag</i>	€	7,50



Dazu Naber Kaffee

Capuccino	€	3,80
Häferlkaffe <i>mit Schlag</i> (G)	€	3,80
Melange (G)	€	3,50
Verlängerter (G)	€	3,00
Kleiner Brauner (G)	€	2,50
Großer Brauner (G)	€	3,80
Kakao <i>mit Schlag</i> (G)	€	3,50
Tee <i>mit Rum oder Schnaps</i>	€	3,80
Tees <i>Kräutertee, Früchtetee, Grüner Tee, Pfefferminztee</i>	€	2,50
Heiße Schokolade <i>mit Rum und Schlagobes</i>	€	4,50

Unsere Getränke

Biere			Most		
0,3 l	Murauer Gold vom Fass	3,50	½ l	Most herb	3,50
½ l	Murauer Gold vom Fass	4,00	¼ l	Most herb	1,80
½ l Fl.	Radler Gösser Zitrone	4,00	½ l	Most herb gespritzt	3,50
½ l Fl.	Puntigamer oder Kaiser	3,50	¼ l	Most herb gespritzt	1,80
½ l Fl.	Gösser alkoholfrei	4,00	¼ l	Most süß LW	1,50
½ l Fl.	Murauer dunkel	4,00	½ l	Most süß LW	2,50
½ l Fl.	Weißbier Franziskaner	4,00	½ l	Most süß gespritzt	3,50
			½ l	Mostdudler	3,50

Weine			Hausgemachte Liköre und Schnäpse		
1/8 l	Schankwein weiß Etz	2,00	2 cl	Zwetschke oder Birne	2,50
1/8 l	Schankwein rot Herzog	2,00	2 cl	Marille	2,50
¼ l	Gspritzter weiß oder rot	2,50	2 cl	Kriecherl	2,50
¼ l	Aperol g'spritzt oder Hugo	4,00	2 cl	Dirndl oder Kirsch	3,50
½ l	Sommerspritzer	3,50	2 cl	Herztropfen	2,50
¼ l	Kaiserspritzer	3,00	2 cl	Eierlikör	2,50
			2 cl	Zirberl	2,50
			2 cl	Vogelbeer	4,00

Fruchtsäfte			Alkoholfreie Getränke		
¼ l	Pago Orange	2,50	0,3 l Fl.	Almdudler	3,00
1 Fl.	Pago Marille oder Johannisbeere	2,80	0,3 l Fl.	Frucade	3,00
½ l	Pago gespritzt	3,50	0,3 l Fl.	Coca Cola oder Zero	3,00
½ l	Dirndl gespritzt	3,50	0,3 l Fl.	Eistee	3,00
½ l	Dirndl LW	2,50	0,35 l Fl.	Stilles Wasser	2,50
¼ l	Dirndl LW	1,50	0,35 l Fl.	Mineral	2,50
½ l	Holler LW	2,00	¼ l	Sodawasser	1,30
½ l	Holler gespritzt	3,00	¼ l	Soda Zitron	1,50
			½ l	Soda Zitron	3,00



Schankweine

*Familie Franz Etz,
Walkersdorf*

Grüner Veltliner

1/8 € 2,00 1l € 16,00

Bouteillenweine

*Weingut Christian Pumpler
Rust bei Tulln*

Gelber Muskateller

1/8 € 3,00 0,75l € 18,00

*Fam. Franz u. Susanne
Herzog
Brunngassenheuriger-
Gainfarn*

Zweigelt

1/8 € 2,00 1l € 16,00

*Familie Franz Etz,
Walkersdorf*

Grüner Veltliner

1/8 € 3,00 0,75l € 18,00

Bouteillenweine

*Fam. Franz und
Susanne
Herzog
Brunngassenheuriger - Gainfarn*

**Blauer Vöslauer
Selektion**

1/8 € 3,00 0,75l € 18,00

*Weingut Gmeiner
Großriedenthal - Donauland*

Rivaner

1/8 € 3,00 0,75l € 18,00