

Frühling / Sommer

gluatherd 
wo gastfreundschaft brennt



geschichtliches

Was steckt hinter gluatherd?

Als das ortsansässige Wirtshaus seine Türen schließen musste, war plötzlich etwas verschwunden, das zuvor selbstverständlich war – ein Ort, der Menschen vereint hat.

Genau aus diesem Gefühl heraus wuchs der Gedanke, einen neuen Ort zu schaffen. Einen Platz, der nicht nur Kulinarik bietet, sondern auch Raum für kreatives Denken, für Austausch und Begegnungen möglich macht. Einen Ort, an dem Ideen sprudeln dürfen und Gemeinschaft wieder spürbar wird.

Der Name

Früher, lange bevor es Induktionsplatten und „fancy“ Küchen gab, war der Herd das Herz jedes Hauses. Dort wurde gekocht, geredet, gestritten & gelacht – und wenn draußen der Wind durchs Weinviertel zog, war der Herd das, was warm hielt.

Wenn die Flammen abgebrannt waren und nur mehr Glut glomm, dann begann die wahre Kunst des Kochens: das Nachziehen, Schmoren & Braten.

Das Gasthaus „gluatherd“ steht nicht für das schnelle, laute Feuer sondern die Glut, die bleibt. Die Wärme, Geduld, das Handwerk und die Leidenschaft.

Das Essen

Besonders wichtig ist uns die Nähe zur Region: viele unserer Zutaten stammen von Produzent:innen aus der Umgebung, frisch und nachhaltig verarbeitet.

Je nach Saison überraschen wir außerdem mit besonderen Highlights – vom Spargel im Frühling über herbstliche Wildgerichte bis hin zu festlichen Menüs zu Weihnachten. Denn Genuss lebt von Abwechslung.

Guten Appetit!

Das gluatherd-Team



zum aufwärmen

suppen

gluatherd Supp'n / 3,00

kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Marchfeld-Style ^{F,P,O} 3,50

deftige Rindssuppe mit Essenz vom Kalbsherz & einem Schuss Cherry verfeinert

dein g(l)uats-extra

Frittaten ^{A,C,G} 2,00

Fleischstrudel ^{A,P} 2,50

Kaspress-Knödel ^{A,C,G} 3,00

saisonales gemüse spielt mit

Kraut, Rüben, Bohnen, Spargel, Kürbis und vieles mehr – je nach Jahreszeit wird bei uns verarbeitet was gerade wächst.

Alle Preise verstehen sich in EUR und inkl. MwSt.



vorspeisen & salate

Beef Tatar C,M,O,P **19,50**

klassisch gewürzt, mit Butter & Toast serviert und einem Hauch Chili-Mayo

Lachsforellen Tatar auf Avocado C,D,M,O,P **16,50**

hausgebeizt, klassisch gewürzt, mit Butter & Toast serviert und einem Hauch Chili-Mayo

Rote Rüben Carpaccio

E,F,M **13,50**

Erdnuss-Quinoa-Nockerl & Kräuterseitlingen mit Wasabi Creme

vegan

glutenfrei

gluat-house

Salat-Bowl A,G,P **16,50**

gemischter Blattsalat mit gebratenem Speck, Schafkäse, Brot & Erdäpfelwürfel

Mögliche Alternativen:

vegan

vegetarisch

Die vegetarische und vegane Bowl wird mit Kräuterseitlingen **od. gegrilltem Spargel** verfeinert.

Steirischer-Backhendelsalat

A,C,F,G,H,M **16,50**

in Kürbispanier auf Erdäpfel-Blattsalaten mit Kernöl

Cesar Salat A,C,E,G,M,P **10,50**

klassisch mit Parmesan und Weißbrotwürfel

vegetarisch

dein g(l)uats-extra

Hühnerstreifen / **6,00**

Bio-Beiried-Schnitten / **12,00**

Salat vom Buffet / **4,50**

die aufwärmphase für genießer.

Im Weinviertel hat die Vorspeise eine klare Mission:
Gusto machen auf mehr!



hauptspeisen

hausmannskost

Kalbsherzbeuschel

A,C,G,O **18,50**
mit Semmelknödel

gluat-house

Pfandl A,C,G,M,O,P **21,50**
Schweinslendchen gegrillt in
Schwammerlsauce mit gebratenen
Schupfnudeln, Marktgemüse und
geröstetem Speck

Flammierte Blunzen A,G,O **16,50**
auf Quittensauerkraut mit Rösti Nockerl

Glasierte Kalbsleber A,C,G **21,50**
auf Erdäpfel-Schnittlauch-Püree,
Äpfel & Zwiebel

Zwiebelrostbraten A,M,O **26,50**
gedünstet mit Braterdäpfel
& Röstzwiebel

Fiaker Gulasch A,C,G,O,P **19,50**
mit Semmelknödel, Würstel, Spiegelei,
Gurkerl und Pfefferoni

Geschmorte Rindsbackerl
A,C,G,O **23,50**
auf Saisongemüse und Erdäpfelgratin

auf vorbestellung

ab 6 Personen
weil es frisch am besten schmeckt

Bio-Tafelspitz A,G,L **26,50**
im Pfandl mit Wurzelgemüse,
Markknochen-Rösterdäpfel, Schnittlauch-
sauce und getoastetem Schwarzbrot.

Schulterscherzl A,G,L **23,50**
im Pfandl mit Wurzelgemüse,
Markknochen-Rösterdäpfel, Schnittlauch-
sauce und getoastetem Schwarzbrot.

deftig und sättigend ist pflicht

Wir Weinviertler essen gern Gerichte die „anhalten“ – Blunzen,
Braten, Gulasch und Beuschel gehören mit Sicherheit dazu!



hauptspeisen

gluat-style

gluat-house

Sandwich A **14,50**

gegrilltes Hühnerfilet mit
Curry-Mango-Sauce & Steakfries

gluat-house

Bio-Burger v. Galloway-Beef

A,C,G,M,P **16,50**

mit Steakfries

gluat-house

Flammkuchen A,G,P **11,50**

mit Kräuter Creme Fraiche, Speck,
Schinken, Zwiebel und Käse

Mögliche Alternativen:

vegan

vegetarisch

gebackenes

Original Wiener Schnitzel

A,C,G,M,P **22,50**

vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerl-Radi-Salat

Wiener Schnitzel

A,C,G,M,P **16,50**

vom Huhn mit Petersilienerdäpfel

Alt-Wiener-Backfleisch

A,C,G,M,P **22,50**

in würziger Senf-Kren-Kräuter Panade mit
Erdäpfeln und Schwarzwurzel-Salat

Schweinefilet A,C,G,M,P **20,50**

gebacken mit Petersilienerdäpfel oder
Salat vom Buffet

iss in deinem stil

Oder noch besser im gluat-Style.
Kreative Neuinterpretationen bringen Abwechslung in deine
Hauptspeise.



vegetarisch & vegan

Hausgemachte Käsespätzle

A,C,G,O **14,50**
mit Röstzwiebel und grünem Salat

gluat-house Flammkuchen

A,G **11,50**
mit Kräuter Creme Fraiche,
Gemüse & Käse.

Mögliche Alternative:

vegan

Die vegane Variante ist mit Hummus &
veganem Käse

Hausgemachte Eiernockerl

A,C,G **13,00**
mit grünem Salat

Bergkäse Mangold Laibchen

C,G **16,50**
mit Salatgarnitur, Kräutertopfen
& Petersilienerdäpfel

glutenfrei

Veggie Smash-Burger A,P **14,50**

Patty aus Wachtelbohnen-Zucchini-
Karotten mit Steakfries

vegan

regionalität ist tradition

Bio gab es bei uns schon bevor es cool war, denn viele Zutaten
kommen direkt vom Hof.



glut-zwerge

Kleines Schnitzel

A,C,G,M,P **9,00**
vom Huhn mit Steakfries & Ketchup

Spätzle

A,C,G,O **8,00**
mit Saftl vom Kalbsrahmgulasch

Semmelknödel

A,C,G,O **8,00**
mit Saftl vom Kalbsrahmgulasch

Pommes / 5,00

mit Ketchup

glut-zwerg Flammkuchen

A,G,P **8,50**
mit Kräuter Creme Fraiche, Speck, Schinken, Zwiebel & Käse.

glut-zwerg Hühner-Nuggets A,C,G **9,50**

hausgemachte Nuggets mit
Pommes & Ketchup

Grillwürstel

F,G,L,M,O,P **8,50**
mit Steakfries & Ketchup

glutenfrei

kleine flamme

Aber mit dem Geschmack vom ganzen Marchfeld.



desserts

Dunkle Mousse au Chocolat

G,H **8,50**
auf Marillenspiegel

glutenfrei

Palatschinken A,C,G **6,50**

zwei Palatschinken mit Marmelade

Topfen-Nougatknödel

A,C,G,H **9,50**
ein Topfen-Nougatknödel
auf Beerenragout

Böhmische Palatschinken

A,C,G **8,00**
zwei Palatschinken mit
Powidl, Mohn & Rahm

Somlauer Nockerl A,C,F,G,H,O **8,50**

mit hausgemachtem Vanillepudding,
rumgetränkten Rosinen, Mandeln
& Walnüssen

Käseteller G **15,50**

fünf unterschiedliche Käsesorten garniert

Sachertorte A,C,G,H **5,50**

mit Schlagobers

ein nachspeiserl?

Im Weinviertel weiß man, für ein Nachspeiserl ist immer Platz.

Alle Preise verstehen sich in EUR und inkl. MwSt.