

willkommen.

Donauhof Schöllbauer

SEIT 1898

Der Traditionsbetrieb an der Donau ist schon lange eine „Gast-Stätte“ im wörtlichen Sinn. In den 40er Jahren des letzten Jahrhunderts kam der Gastronomiebetrieb in den Besitz der Familie Schöllbauer. Direkt an der Donau – von einer Bundesstraße war da noch lange nichts zu sehen – wurden Speisen für die Bevölkerung aufgetischt.

Im Laufe der Zeit hat sich das Unternehmen an die geänderten Gegebenheiten angepasst. Der Geschäftstourismus und die zunehmenden Urlaubs- und Ausflugs Gäste sowie zahlreiche Stammgäste bilden heute die Hauptklientel des Gasthauses.

Heimo Schöllbauer führt das Unternehmen in dritter Generation und hat sich ganz der Qualitätsgastronomie verschrieben.

„Wir stehen für kontinuierliche Entwicklung des Betriebes unter Bewahrung der traditionellen Werte. Das merken unsere Gäste, wenn sie Qualitätsprodukte und abwechslungsreiche Speisen genießen und sich im gemütlichen Ambiente wohlfühlen.“

Der Donauhof ist im Laufe der Zeit von 50 auf 350 Sitzplätze erweitert und modernisiert worden und bietet Platz für Feste und Feiern aller Art.

Im Erdgeschoß befinden sich das typische Wirtshaus zum Plaudern, ein Stüberl für kleine Feiern und der Donaugastgarten mit Vinothek.

Im ersten Stock befindet sich das Restaurant. Dieses bietet Platz für Feiern und Feste bis zu 120 Personen mit einer Bar, einem Innenhof für Empfänge und einem Weinkeller zur Verkostung der besten Tropfen.

Zahlreiche Stammgäste, die abwechslungsreiche Speisekartengestaltung, die absolute Qualitätsorientierung – verbunden mit langjähriger Wirtshaus tradition – das macht den Donauhof Mauthausen aus.

„Unser Bestreben ist es, unseren Betrieb kontinuierlich weiter zu entwickeln. Der Donauhof soll auch in Zukunft eine „Gast-Stätte“ im wörtlichen Sinn sein.“

essen.

Vorspeisen & Suppen

etwas Kleines aus der Küche

ERDÄPFELRÖSTI 7,50
mit Mühlviertler Speck | Ruccola | Oberskren

CARPACCIO 11,80
vom Premium Rind | Parmesan | Ruccola | Olivenöl

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 4,70
mit Käse-Toast

ECHTE RINDSUPPE
mit Fritatten 3,50
mit Leberknödel 3,90

Aus der Wirtshausküche

typische Speisen nach alten Rezepten

GEBACKENER OCHSENSCHLEPP 12,80
Petersilienkartoffel | Salat | Kräutersauce

HERRN' GULASCH 11,50
vom Rindswadl | Würstel | Spiegelei | Sauergurke

BACKHENDELSALAT 9,90
gebacken oder gegrillt | Mix-Salat

OFENFRISCHES GEBÄCK 1,20
pro Stück

ALLERGENE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicemitarbeiter/innen. Wir beraten Sie gerne.

Feinkost aus Oberösterreich

regional. frisch. g'schmackig.

STEAK VOM BEEF – UNSER HIT 28,00
kurzgebraten | medium oder englisch | frisches Gemüse | Rosmarin Saft |
Erdäpfel-Spalten

SCHMANKERL TELLER 14,30
gegrilltes Filet | Pute | Hendl | gebackene Zwiebelringe
Erdäpfel-Spalten | frisches Gemüse | Knoblauch-Sauce

ZWIEBELROSTBRATEN 17,40
vom Ochsen | Brat-Erdäpfel | Speckbohnen | Röstzwiebel

SURSCHNITZEL 10,90
gebacken | vom Karree | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

SAIBLINGSFILET (ca. 170g) 18,90
gebraten | aus den Hofkirchener Teichen | Gröstel aus Zucchini | Erdäpfel | Lauch

ZITRONENTAGLIATELLE 10,50
glutenfrei | Nudeln | frisches Gemüse | Chili | Olivenöl

SPINATPALATSCHINKE 12,90
gebacken | gefüllt mit Fetakäse | Spinat | Erdäpfel | Sauerrahmdip | Salat

GEMISCHTER SALAT 3,50

Dessert

süß. frisch. hausgemacht.

EISPALATSCHINKE 5,80

NOUGATKNÖDEL 6,80

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL 3,60

VERSCH. KUCHEN ODER TORTEN 3,60
je nach Verfügbarkeit

essen.

WEITERE EMPFEHLUNGEN

Zusätzliche Speiseempfehlungen finden Sie an unseren Schreibtafeln!
Dabei handelt es sich um saisonale Gerichte, die wir frisch zubereiten.
Wir beraten Sie gerne!

trinken.

Getränke

vielseitig. erfrischend. lecker.

BIER VOM FASS

Gösser Kaiser 0,3 l	3,30	0,5 l	3,60
Spezialbiere aus der Region 0,3 l	3,30	0,5 l	3,60

z.B. Freistädter, Zwickel, Rotschopf, Junghopfen | je nach Verfügbarkeit

FLASCHENBIER

Kaiser Fasstyp 0,5 l	3,50
Edelweiß Weizen alkoholfrei 0,5 l	3,90
Edelweiß Hefe 0,5 l	3,90
Gösser alkoholfrei 0,5 l	3,80
Gösser Zitronen Radler 0,5 l	3,80

ALKOHOLFREI IN FLASCHEN

Cola 0,3 l	3,20
Cola gespritzt 0,5 l	3,70
Cola Zero 0,3 l	3,20
Eistee 0,3 l	3,20
KELI versch. Sorten 0,3 l	3,20
KELI versch. Sorten gespritzt 0,5 l	3,70

URLTHALER SÄFTE aus St. Peter/Au

naturrüber Apfelsaft Johannisbeere Erdbeere Mango Zwetschke 0,25 l ..	3,20		
Soda gespritzt 0,3 l	3,50	0,5 l	3,70
Leitungswasser gespritzt 0,3 l	3,30	0,5 l	3,50
Mineralwasser prickelnd oder still 0,3 l	2,60		
Sodawasser 0,3 l	2,20	0,5 l	2,60

JUGENDGETRÄNKE

Hollundersaft mit Soda 0,5 l	2,80		
Soda Zitrone 0,3 l	2,80	0,5 l	2,40
Tischwasser 0,3 l	0,80	0,5 l	1,00

- gefiltert und eisgekühlt!

WEITERE EMPFEHLUNGEN

Wir beraten Sie gerne über unser breitgefächertes Getränke-Angebot.
Für Empfehlungen werden Sie sich bitte an unsere
Servicemitarbeiter/innen – Prost!

trinken.

Getränke

vielseitig. erfrischend. lecker.

KAFFEE SEGAFREDO

Verlängerter	2,60
Großer Brauner.....	3,30
Kleiner Brauner.....	2,60
Kaffee Hag	2,70
Cappuccino mit viel Milchschaum	3,30
Häferkaffee mit viel Milchschaum	3,50

TEE VARIE aus Amstetten | naturnaher Anbau | sehr schmackhaft

Teekanne versch. Sorten.....	3,30
--------------------------------	------

SCHNÄPSE vom Danner aus St. Georgen/Gusen | etwas Besonderes

Marille Birne Zwetschke Apfel vom Holzfass	2,80
Vogelbeere	5,90
Erdbeere.....	4,40
Hausgemachter Nusschnaps nach altem Hausrezept	2,20

WEINE

Gespritzter Weiß oder Rot 0,25 l.....	2,60
Aperol Spritz 0,25 l.....	4,20
Aperol Spritz mit Prosecco 0,25 l.....	4,60
Kaiser Spritz mit Hollundersaft 0,25 l.....	3,40

APERITIF

Glas Prosecco	3,00
Birnen Frizzante.....	3,00
Campari Soda	3,50
Pfiff Bier.....	3,10
Martini Bianco	4,50

EMPFEHLUNG

Wir empfehlen Ihnen gerne weitere Weine aus unserem Bestand. Bitte Nachfragen!