

Restaurant - Kegelbahnen - Billard - Seminar - Partyservice

Dienstag bis Sonntag ab 9:00 Uhr
Sonn & Feiertage bis 17:00 Uhr

Montag für Spezielle Anlässe
Anfragen 0043 664/4414699



www.restaurant-diesner.com

Geschichte des Hauses



Mit der Eröffnung der Landesbahnstrecke Ernstbrunn – Mistelbach – Hohenau und Mistelbach – Gaunersdorf am 14. Nov. 1906 entstand auch die Landesbahn-Restoration des Herrn Leopold Zickl in der Landesbahnstrasse Nr. 2..

Johann Trost, Johann Misch und Herr Wiener kamen nach Johann Zeisenberger. Michael und Ingeborg Heindl errichteten einen Zubau und 4 damals moderne Kegelbahnen.

Im November 1991 erwarben die Restauration Erich und Martha Diesner.

Nach Zu und Umbauten mit Renovierungsarbeiten wurde das Gebäude wieder zu einem Restaurant.

Eine Aufteilung in einen Restaurant Teil, die Gaststube ein Extrazimmer, ein Weinstüberl,

4 Sportkegelbahnen, Barbereich und Schankenteil stehen nun zu Verfügung. Gerald Diesner folgte als Gastwirt seinem Vater adaptierte und erweiterte mit seinem Personal das Angebot der
Dienstleistung

*Wir wünschen Ihnen einen entspannten,
kulinarischen Aufenthalt*

Gerald Diesner und Team

Partyservice

Restaurant

Kegelbahnen



Der Apro

Weine und
Weinerzeugnisse
können Sulfite
enthalten

Sekt, Sekt Orange, Kir royal, Sekt Holunder,
Sekt - Fruchtsirup, Sherry von dry bis Sweet,
Martini trocken bis süß,
Campari Soda oder Orange



Wein

Empfehlung

Weinviertler DAC Stadtwein Weingut Kurz, Paasdorf	0,7 1/8	18,00 3,20	Roesler Stadtwein Weingut Kurz, Paasdorf	0,7 1/8	18,00 3,20
Weinviertler DAC Weingut Waberer, Mistelbach	0,7 1/8	18,00 3,00	Merlot Reserve Weinbau Weiwurm, Dobermannsdorf	0,7 1/8	18,00 3,00
Gelber Muskateller Weinbau Mechtler, Alfred, Wolfpassing	0,7 1/8	18,00 3,00	Zweigelt Weingut Waberer, Mistelbach	0,7 1/8	18,00 3,20
1 Lt Welschrieling		16,50	1 Lt Cuvee		16,50



Absacker

Klare	Vogelbeere, Himbeere, Marille, Williams Birne, Obstler,
Brände	Scharlachberg, Cognac, Calvados, Scotch - Irisch - Bourbon - Canadian Whiskey
Liköre	Zwetschken, Baileys, Amaretto, Cointreau, Zirben, Nuss, Tia Maria, Grand Marnier
Classic	Caribbean Rum, Absent, Tequila, Wodka, Bacardi, Gin
Bitter	Mariazeller, Rossbacher, Unterberg, Fernet, Nuss Schnaps, Jägermeister

Kürbis Schmankehl

Blattsalat mix mit gerösteten Kürbis, Schafkäse und Kornspitz ^{GO} 7,80



Kürbissuppe mit seinen Kernen und Öl ^{AGO} 5,20

Gebackener Neapel Kürbis mit Sauce Tartar ^{ACGLM OFD} 14,30
und Salatschüssel

Gebackener Zander im Kürbispanade ^{ALMCG O} 18,90
an Salatvariie mit Kernöl

Gegrilltes Hühnerfilet an Kürbisrisotto ^{OG} 16,10
mit Parmesankobel und Blattsalatschüssel

Rosa gebratenes Schweinfilet ^{GO} 19,80
auf Kürbis - Gemüse Ratatouille

Tafelspitz mit Kürbiseinmach, Spiegelei und Kartoffeln ^{ACFGO} 19,60

Portion Kürbiseinmach Sauce ^G 5,40

Portion geröstetes Kürbisgemüse ^G 5,40

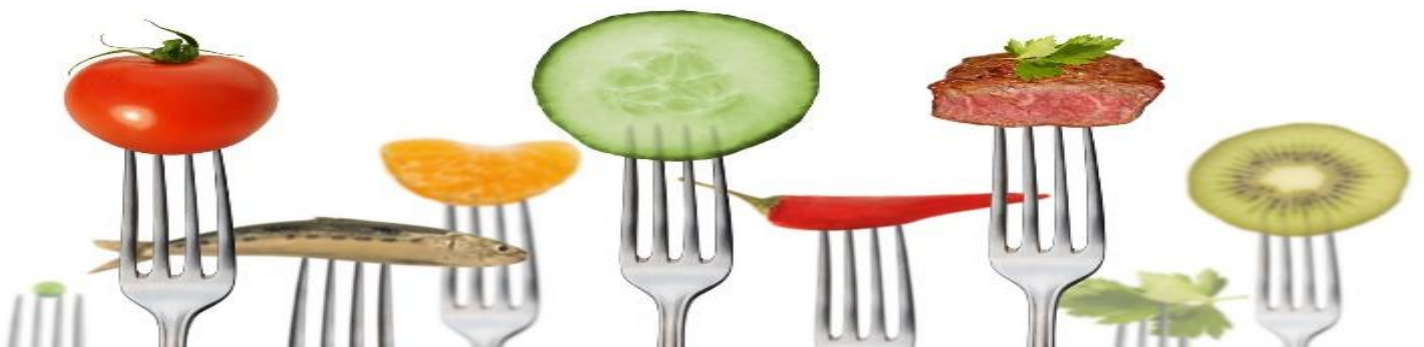


Fragen Sie auch nach
unseren Spezialitäten des Tages

Schokoküchlein mit Kürbiskernen und Öl samt Vanilleeis ^{ACG} 5,90

Vorspeisen

Räucherlachs an Blattsalat mit Joghurtdressing, Ei und Toastecken	CGADF	9,20
Krabbencocktail mit Früchten auf Salatbeet, Ei und Toastecken	BOGC	9,90
diese als größere Portion	Aufpreis	3,60



Salate

Große Salatschüssel - bunte Potpourri von Saisonsalaten	MOL	5,20
Backhendlsalat - Gebackenes Hühnerfilet an Blatt - Kartoffelsalat	AFCGLMO	13,70
Grill Putensalat - Putenfilet an Salat variie mit Cocktaildressing	OGCLM	13,40
Thunfischsalat - bunte Salatschüssel, Zwiebel, Cocktailsauce und Ei	LMOC	13,50
Tafelspitzsalat - an Blattsalaten mit Kernöl, Zwiebel und Ei	CLO	15,90

Suppen

Tafelspitz Rindssuppe	mit Leberknödel	ACGLF	4,30
	mit Frittaten	ACGL	3,90
	mit Backerbsen	ACGL	3,60
Kutscher Suppe – Rindssuppe, Gemüse, Leberknödel und Frittaten im Suppen Topf		LCAGF	5,60
Knoblauchrahmsuppe - Knoblauchcroutons und Schlagobers		GAL	4,90
Tagessuppe	ist die Menüsuppe		3,00
Saisonsuppe	1 Seite von Karte		

Kinder & Senioren

Es gibt auch alle anderen Hauptspeisen
als kleine Portion

Schweinchen Dick	Schnitzel vom Schwein mit Pommes	ACGF	9,20
Calimero	Schnitzel vom Huhn mit Pommes	ACGF	9,20
Pumuckl	frittierte Frankfurter auf Pommes	A	7,80
Lilli Put	Puten - Naturschnitzel mit Reis	AL	9,40
Krümel	bei Mama und Papa mitnaschen		0,00

Restaurant - Kegelbahnen - Partyservice



Diesner
Tel 0 2572 / 5502
Landesbahnstraße 2, 2130 Mistelbach



Parkplätze
für Groß & Klein



Mittwoch
& Freitag



frisches Beuschel



www.restaurant-diesner.com

Fischiges

Gebratenes Zanderfilet mit Knoblauchbutter, Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln	AGL	17,90
Gebackener Zander auf Kartoffel - Blattsalat	ACGFML O	18,30
Lachssteak gegrillt auf Bratgemüse, Kräuterbutter und Kartoffelspalten	AGL	18,90

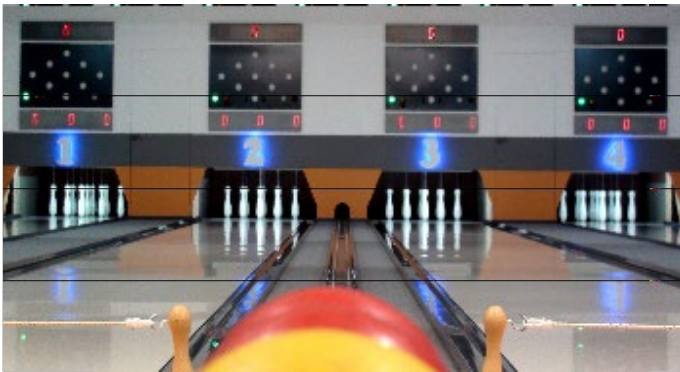
Vegan & vegetarisch

Zucchini - Pilz - Gemüse Pfandl mit Blattsalat	OL Vegan	13,20
Gebackener Edamer mit Sauce Tartar, Preiselbeeren und Pommes frites	ACGFDO M	13,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und gemischter Salatschüssel	ACGFDL MO	13,60
Gebratene Gemüselaberl mit Tomatensalsa und Kartoffelchips	LMAF Vegan	13,50
Knödel mit Ei und Blattsalat	ACGFO	10,90

Gesetzliche Informationspflicht: A Gluten, B Krebstier, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte,
L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Kassen Beleg: Erhaltene Rechnung auf Richtigkeit überprüfen, Datum, Uhrzeit, Steuern und RKSv Nr. müssen ersichtlich sein

Die Kegelbahn



*Schon einer der wenigen im
Weinviertel*

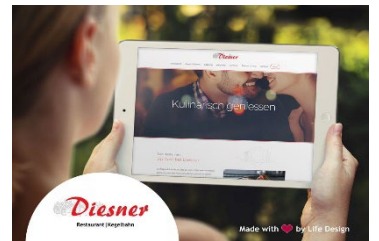
von 9:00 bis 11:00 14 Euro/ST.
von 13:00 bis 18:00 16 Euro/ST.
von 18:00 bis Ende 16 Euro/ST.

Verrechnung nach Zeit & Bahnen

Reservieren erforderlich



Bei uns für Dich



Restaurant1

Bleiben Sie am Laufenden

www.restaurant-diesner.com



Gutscheine das ideale Geschenk

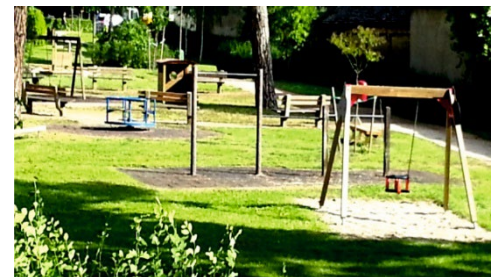
als Dankbarkeit oder für die Liebsten

Menü Pass – auf das 15 werden Sie eingeladen

Vip Card - ist eine Jahreskarte mit prozentuellen Vorteilen

Ein Paradies für Jung und Ältere

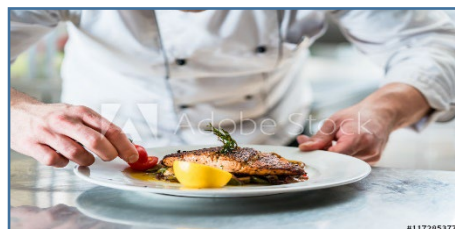
Große Tollwiese mit vielen Spielgerätschaften



Pool Billard

klassisch oder nach Zahlen
Ehrgeiz und Spaß garantiert

Jeder spielt es anders
pro Stunde von 10 Euro



Vom Schwein

Gebackenes Schweineschnitzel mit gemischtem Salat	ACGFLM	14,50
Gebackenes Cordon bleu mit Pommes frites	ACGF	17,10
Gebackene Schweine Leber mit Kartoffelsalat	ACGFLM	14,10
Grillteller mit Rostbraten, Kotelett, Putenfilet, Würstel, Kräuterbutter, Zwiebel und Dip Sauce an Wedges	CGLM	17,90
Überraschkotelett mit Schinken und Käse überbackene Koteletts mit Pommes frites	GL	16,90
Medaillon mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Kartoffelspalten	GOL	20,10



Frisches Beuschel

nur Mittwoch
& Freitag

Vom Geflügel

Gebackenes Puten Cordon bleu mit Putenschinken und Käse dazu Kartoffelchips und Dip Sauce	ACGFMO	17,90
Gebackenes Putenschnitzel mit Cocktailsauce und Kartoffeln	ACGFM	15,10
Gebackenes Hühnerschnitzel mit Sauce Tartar und Pommes	ACGFDM	14,60
Gebratenes Hühnerfilet natur mit Gemüse und Kartoffeln	AGL	15,40

Vom Rind

Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln, Beilagen Schüssel mit Apfelkren und Schnittlauchsauce	LCO	19,20
Zwiebelrostbraten mit frittierten Zwiebelringen, Fächergurkerl und Bratkartoffeln	ALMG	19,90
Gebackener Rostbraten mit Preiselbeeren und Salat	ACGF LMO	19,60
Pfeffer Steak - Rinderfilet mit Grillgemüse und Wedges	ALGO	29,20
Beef Steak - Rinderfilet mit Buttergemüse, Spiegelei, Kräuterbutter und Pommes frites	CG	29,20
Fiaker Gulasch mit Würstel, Gurkerl, Ei, Zwiebel und Knödel	ACGF LOM	14,60



Beilagen & Salat

Salatschüssel		4,00
Beilagen: die Portion		4,00
Beilagen Änderungen	von Speisen verrechnen wir einen Aufpreis	1,00
Portion	Mayonnaise, Senf, Kren, Dip Saucen, Preiselbeeren,	1,50
Frisch aufgebackenes Gebäck	Semmel, Brotscheibe	1,40
	Salz-, Korn-, Käselaberl	1,80

Gesetzliche Informationspflicht: A Gluten, B Krebstier, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Kassen Beleg: Erhaltene Rechnung auf Richtigkeit überprüfen, Datum, Uhrzeit, Steuern und RKS Nr. müssen ersichtlich sein

Nachspeisen



Hausgemachte Mehlspeisen - Torten und Schnitten 3,90
Einfach erfragen was gibt es

Mohr im Hemd mit Schlagobers, und viel Schokosauce ACGHF 6,50

Eis Mohr im Hemd mit Schlagobers, Eis und Schokosauce ACGHF 7,50

Warme Topfennockerl an Erdbeersauce mit Schlagobers ACG 6,40

Warme Topfennockerl an Erdbeersauce ACG 7,40
mit Schlagobers und mit Vanille Eis

Palatschinken

Kl Portion
minus 1,00€

Marillen Palatschinken 2 St. mit Marillenmarmelade ACGO 5,90

Schokoladen Palatschinken 2 St. mit Mehrfruchtarmelade
parfümierter Schokoladensauce und Schlagobers ACGFO 6,80

Eis Palatschinken 2 St. mit Mehrfruchtarmelade, Fruchtis,
parfümierter Schokosauce und Schlagobers ACGFO 7,90

Böhmische Palatschinken 2 St. mit Powidl, gemahlene Mohn,
parfümierter Schokosauce und Schlagobers ACGFOH 7,50

Eiskarte

Eiskaffee, Giovanni, Eierlikörbecher, Schlemmerbecher, Tiramisu,
Joghurt Pfirsich, Kürbiskern und Kinderbecher ect.

Getränke

Alkoholfreie Limonaden

Cola, Kräuter, Fanta	0,25	3,20
Apfelsaft - Orangennektar	0,25	3,20
Traubensaft Rot oder Weiß	0,25	3,20
Limo gespr 0,25	2,50	Limo gespr 0,50 5,00
Sodawasser	0,25	1,80
Soda frische Zitrone	0,25	2,60
Soda Himbeer oder Holunder	0,25	2,50
Grander Wasser	0,25	1,00
Limo Wasser 0,25	2,10	0,50 4,20

In Flaschen

Eistee - Zitrone oder Pfirsich	0,35	3,60
Coca Cola oder zero	# 0,35	3,60
Fruccade Orange	0,35	3,60
Vöslauer Mineralwasser	0,35	2,80
prickelnd - mild - ohne		
Vöslauer 0,75 prickelnd oder ohne	0,75	5,80
Pfanner Marille, Pfirsich,	0,20	3,60
Johannisbeer, Multivitamin		
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	0,20	3,60
Red bull - Dose	# 0,25	4,10

Kaffee's

Großer mit Milch oder schwarz	G	5,20
Kleiner mit Milch oder schwarz	G	2,60
Melange oder Verlängerter	G	3,40
Cappuccino mit Schlagobers	G	4,20
Latte Macchiato mit Milchschaum	G	4,60
Häferlkaffee	G	4,10
Trinkschokolade	G	4,10
Pensi Kaffee - Melange mit Eierlikör	G	4,90

Tee's

Schwarzer, Früchte, Kamille		
Kräuter, Hagebutte		
Grüner, Pfefferminz,		2,50

Fass Biere

Glutenhaltige Getreide Getränk

Wieselburger, Zwettler, Mischbier, Zwickl		
<u>und unser Spezial Bier</u>		
Krügenl	0,5	4,70
Seitenl	0,3	4,10
Pfiff	0,2	3,70
Radler mit Kräuterlimonade gemischt		
	0,3 4,10	0,5 4,90

Alk-freie Flaschenbiere

Schlossgold	0,5	4,70
Clausthaler extra herb	0,5	4,70
Hefetrüb Alkfrei	0,5	4,70

Flaschenbiere

Gösser Radler (Zitrone)	0,5	4,70
Zwettler Original	0,5	4,70
Edelweiß - Weizenbier trüb	0,5	4,70
Stiegl's Weisse	0,5	4,70
Budweiser	0,5	4,70

Schankweine

Spuren von Sulfite

Hewiger	1/8	1,80
Grüner Veltliner	1/8	1,80
Blauer Portugieser	1/8	1,80
Welschriesling - Flaschenware	1/8	2,20
Cuvee - Flaschenware	1/8	2,20
Pfirsichwein	1/8	2,20
Gespritzter weiß oder rot	0,25	2,70
Kaiserspritzer - Hollensinup	0,25	3,40
Aperol Spritzer	0,25	3,80
Limo - Wein	0,25	3,40

Liter Weine

Welschriesling und Cuvee	1 Lt	16,50
--------------------------	------	-------

Gassenverkauf

10,00

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Steuern

Da diese Speisen zeitaufwändiger sind, ersuchen wir in der Zeit von 11:00 bis 14:00 Uhr eine Bestellung zu vermeiden

Wirthaus Jause

Auf Wunsch gefüllt: Semmel, Kornspitz, Käselaberl, Brot, Toastscheiben
mit: Butter, Marmelade, Wurst, Schinken, Putenschinken, Speck, Käse, Räucherlachs, Fleischlaibchen

Saure Wurst garniert		4,90
Ham and 3 eggs		5,90
Schinken - Käse Toast		4,80
Käse Toast		4,80
Diesner Toast	Schinken Käsetoast mit Speck und Ei belegt	6,80
Bauerntoast	Schwarzbrot reich gefüllt getoastet und mit Krautsalat	8,60



Schnitzelbrot geschnitten	Huhn oder Schwein	9,10
Schnitzel Semmel	Huhn oder Schwein	6,20
Schnitzelsemmel Burger	Huhn oder Schwein	7,50
Großer Bohnensuppentopf	0,35lt	6,40
Frankfurter mit Senf/Kren		4,90
Frankfurter mit Saft		6,50
Gulasch klein		7,20
Gulasch groß		9,20

Unsere Eissorten

Vanille
Schokolade
Erdbeer
Zitrone
Pistazien
Stracciatella
Haselnuss
Joghurt
Pfirsich
Kaffee
Tiramisu



Je Kugel Eis 1,60
Portion Schlagobers 1,20
Portion Eiswaffel 1,00



Von der Speisekarte

Eis Palatschinken
Schoko Gugelhupf mit Vanilleeis
und vieles mehr

