

# Speisen und Getränke

Gültig ab Juni 2019



GEA Hotel Post, 3943 Schrems, Hauptplatz 5  
**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag 08:00-22:00 Uhr  
**Warme Küche:** 11:30-14:30 Uhr und 18:00-21:00 Uhr  
**Reservierung unter:** 02853/76503-410  
**E-Mail:** hotel@gea.at

## **WALDVIERTLER SELBER MACHEN**

Los ging s eigentlich mit unserer GEA Akademie.

Der einzige Kurs, den wir anfangs anboten, war „Waldviertler selber machen“. In eine Ankündigung schrieb ich einmal, dieser Kurs sei nix Sexuelles, sondern – unter Anleitung eines Schuhmachermeisters – könnten die KursteilnehmerInnen ein Paar „Waldviertler selber machen“. Dieser Kurs fand in der Zwischenzeit 250 Mal statt.

## **GESUNDHEIT – HANDWERK – KUNST und MUSIK – WIRTSCHAFT**

Mit diesen vier Schwerpunkten erweiterten wir im Laufe der Zeit unser Seminarangebot. Und mit dem vielfältigeren Programm wuchs auch die Zahl der Gäste. Drum bauten wir in die Räumlichkeiten der Schuhwerkstatt 17 Gästezimmer und zwei Gästewohnungen. Das war vor zehn Jahren. Doch eines Tages war klar, dass wir größer werden sollten, denn Woche für Woche kamen mehr Leute, die wir nicht mehr unterbringen konnten.

## **WAHL – eine gute Entscheidung**

Dann standen wir vor der Wahl: sollen wir zusätzliche, neue Gästezimmer ins Gebäude der Schuhwerkstatt bauen oder vielleicht doch das leerstehende Hotel Post inklusive Wirtshaus wach zu küssen. Bei dieser Überlegung wurde uns schnell klar, dass es für den Ort SCHREMS wesentlich wertvoller sei dieses große, leerstehende Gebäude im Herzen der Stadt zum Leben zu erwecken.

## **JÄNNER 2013**

In diesem Monat übernahmen wir das Wirtshaus das Hotel mit 30 Gästezimmern. Sofort begannen wir mit der Sanierung und statteten alle Zimmer mit den GEA Möbeln unserer GEA Möbelwerkstatt, Schrems, aus.

Mit den Seminargästen der GEA Akademie konnten wir schnell eine Grundauslastung erreichen, vor allem an den Wochenenden.

## **MAHLZEIT – gutes Essen für alle – ALLE sind HERZLICH WILLKOMMEN**

Das beste Küchenteam weit und breit. Drei unserer Köche haben in Haubenküchen Erfahrung gesammelt.

Das schmeckt man. Dennoch: Hauben sind nicht unser Ziel. Das einzige, was wirklich zählt, sind zufriedene Gäste.

Wir verarbeiten fast ausschließlich Lebensmittel aus der Region, am liebsten aus der biologischen Landwirtschaft. Bio Lebensmittel sind nicht nur gut für Leib und Seele, die Bio-Landwirtschaft tut auch den Böden gut, sie lässt Blumen blühen (eine Freude für s Auge und die Bienen freuen sich auch) sie pflegt die Natur, von der wir leben.

GEA Hotel Post, 3943 Schrems, Hauptplatz 5  
**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag 08:00-22:00 Uhr  
**Warme Küche:** 11:30-14:30 Uhr und 18:00-21:00 Uhr  
**Reservierung unter:** 02853/76503-410  
**E-Mail:** hotel@gea.at

## **PROSIT ... PROST**

Schremser Bier, eh klar.

Bio-Säfte aus der Umgebung, a kloa.

Tee – Kaffee, a kloa.

Und eine Auswahl an Bio-Weinen. Des ist ned kloa. Denn diese Bio-Weine gehören zu den besten Österreichs.

## **GENUG GEREDET – GENUG ERZÄHLT**

**Wir freuen uns, dass Du da bist.**

**Wenn es Dir geschmeckt hat, dann sag es bitte weiter.**

**Wenn Du Anregungen und Beschwerden hast, dann sag es bitte uns.**

**Im Namen aller, der Küche und des Services,**

**danke ich Dir und grüße Dich herzlich.**

**Bis bald,**

**bis bald,**

**Dein/Ihr Heini Staudinger**

## „Wirtshausklassiker“

### **Sulz € 6,90**

Kürbiskerncreme | Zupfsalate | Roggenciabatta

*2017 Grüner Veltliner Klassik, Weingut Mehofer € 3,10  
elegant – fruchtig - lebendig*

### **Consommé € 4,50**

Rinderkraftsuppe | Wurzelgemüse | Dreierlei Einlagen

### **Wiener Schnitzel € 13,90**

Kalbsschale im Butterschmalz gebacken | Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeeren

*2017 Riesling Lenz, Weingut Loimer € 3,90  
jugendlich – saftig – straff*

### **Gulasch € 9,50**

Rinder-Wadschinken | Gebäck | Sauerrahm

*Schremser Edelmärzen 0,3l € 2,50*

### **Waldviertler Karpfen € 13,50**

Gebacken in der Kürbiskernpanier | Erdäpfel-Rucola Salat

*2015 Chardonnay Sinner, Weingut Prieler € 4,80  
elegant – mineralisch - saftig*

### **Risotto € 9,50**

Bärlauch | Spargel | Pinienkerne | Creme Fraîche

*2016 Cuvée Lust & Leben, Weingut Achs € 4,00  
leichtfüßig – lebendig – trinkanimierend*

GEA Hotel Post, 3943 Schrems, Hauptplatz 5  
**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag 08:00-22:00 Uhr  
**Warme Küche:** 11:30-14:30 Uhr und 18:00-21:00 Uhr  
**Reservierung unter:** 02853/76503-410  
**E-Mail:** hotel@gea.at

**Wachauer Marille** pro Stück € 2

Palatschinke | Wachauer Marillenmarmelade

*2017 Gelber Muskateller, Weingut Urbanihof € 3,90  
lebendig – unaufdringlich – fruchtig*

**Mohnnudeln** € 6,50

Hausgemachte Schupfnudeln | Waldviertler Graumohn | Zwetschke | Powidl

*Rye Malt Whisky, J. Haider € 4,90  
Nougataromen – tiefgründig - saftig*

GEA Hotel Post, 3943 Schrems, Hauptplatz 5  
**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag 08:00-22:00 Uhr  
**Warme Küche:** 11:30-14:30 Uhr und 18:00-21:00 Uhr  
**Reservierung unter:** 02853/76503-410  
**E-Mail:** hotel@gea.at

## „Saisonale Schmankerl“

### **Spargel** € 9,90

Lauwarmer Spargelsalat | Paradeiser-Vinagrette | Bärlauchmayonnaise | Rohschinken |  
Röstzwiebelbrot

*2017 Grüner Veltliner Klassik, Weingut Mehofer € 3,10  
elegant – fruchtig - lebendig*

### **Schaumsuppe** €5,50

Spargel-Schaumsuppe | Räucherfischtascherl | Croûtons

### **Lamm** €18,50

Rosa Lammkrone | Spargelragout | Rosmaringnocchi | Sauce Gremolata | Ratatouille

*2016 Cuvée Lust & Leben, Weingut Achs € 4,00  
leichtfüßig – lebendig – trinkanimierend*

### **Lachsforelle** €15,90

Glasierter Spargel | Sauce Hollandaise | Kräuterkartoffeln

*2017 Riesling Lenz, Weingut Loimer € 3,90  
jugendlich – saftig – straff*

### **Pasta** €11,50

Hausgemachte Tagliatelle | Bärlauch | Spargel | Parmesan

*2015 Chardonnay Sinner, Weingut Prieler € 4,80  
elegant – mineralisch - saftig*

### **Creme Brûlée** € 6,50

Marinierte Erdbeeren | Apfelsorbet | Mandelcrumble

*2017 Gelber Muskateller, Weingut Urbanihof € 3,90  
lebendig – unaufdringlich – fruchtig*

GEA Hotel Post, 3943 Schrems, Hauptplatz 5  
**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag 08:00-22:00 Uhr  
**Warme Küche:** 11:30-14:30 Uhr und 18:00-21:00 Uhr  
**Reservierung unter:** 02853/76503-410  
**E-Mail:** hotel@gea.at

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Bio-Cola Now, Almdudler, Frucade	0,33l	2,60
Limo mit Leitungswasser	0,25l	1,60
	0,5l	2,00
Limo gespritzt	0,25l	1,80
	0,5l	2,60
Bio-Säfte (Apfel, Apfel-Karotte, Birne, Apfel-Holunder, Apfel-Karotte-Rote Rüben, Apfel-Kirsch, Birne-Johannisbeere)	0,25l	2,30
	0,5l	3,80
Bio-Säfte mit Leitungswasser	0,25l	1,40
	0,5l	2,80
Bio-Säfte gespritzt	0,25l	2,00
	0,5l	3,80
Traubensaft	0,25l	2,30
	0,5l	3,80
Traubensaft mit Leitungswasser	0,25l	1,40
	0,5l	2,80
Traubensaft gespritzt	0,25l	2,00
	0,5l	3,80
Himbeer- oder Holundersirup mit Leitungswasser	0,25l	1,00
	0,5l	1,20
Himbeer- oder Holundersirup gespritzt	0,25l	1,20
	0,5l	2,40
Soda	0,25l	1,00
	0,5l	2,00
Soda Zitrone	0,25l	1,50

GEA Hotel Post, 3943 Schrems, Hauptplatz 5  
**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag 08:00-22:00 Uhr  
**Warme Küche:** 11:30-14:30 Uhr und 18:00-21:00 Uhr  
**Reservierung unter:** 02853/76503-410  
**E-Mail:** hotel@gea.at

	0,5l	2,50
Römerquelle prickelnd	0,33l	2,20
Römerquelle still	0,33l	2,20

## **Bier**

Schremser Edelmärzen vom Fass	0,3l	2,50
	0,5l	3,30
Schremser Doppelmalz	0,5l	3,30
Schremser Roggen Bio-Bier	0,5l	3,30
Schremser Hanf Bier	0,33l	2,50
Schremser Keller Pils	0,33l	2,50
Radler (Almdudler & Schremser Edelmärzen)	0,3l	2,50
	0,5l	3,30
Saurer Radler (Soda & Schremser Edelmärzen)	0,3l	2,50
	0,5l	3,30
Clausthaler (alkoholfrei)	0,5l	3,30

## **Kaffee & Tee**

Großer Espresso Schwarz/Braun	3,00
Kleiner Espresso Schwarz/Braun	2,00
Verlängerter Schwarz/Braun	2,50
Melange	3,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Häferlkaffee	3,50

GEA Hotel Post, 3943 Schrems, Hauptplatz 5  
**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag 08:00-22:00 Uhr  
**Warme Küche:** 11:30-14:30 Uhr und 18:00-21:00 Uhr  
**Reservierung unter:** 02853/76503-410  
**E-Mail:** hotel@gea.at



Heiße Schokolade	3,00
Kännchen Bio-Tee (Früchtetee, Grünentee, Kräutertee, Pfefferminztee, Ingwertee, Schwarztee, Kamillentee)	3,00

### Schnäpse

Bio-Himbeergeist	2cl	2,50
Farthofer, Öhling (Mostviertel)	4cl	4,50
Bio-Marillengeist	2cl	2,50
Farthofer, Öhling (Mostviertel)	4cl	4,50
Bio-Haselnussgeist	2cl	2,50
Farthofer, Öhling (Mostviertel)	4cl	4,50
Bio-Zirbenlikör	2cl	2,50
Farthofer, Öhling (Mostviertel)	4cl	4,50
Fernet Biostilla	2cl	2,50
Südtirol	4cl	4,50

### Spirituosen

Vodka norderd	2cl	2,50
	4cl	4,50
Bacardi Carta Blanca	2cl	2,50
	4cl	4,50
Cognac Guy Pinard	2cl	2,50
	4cl	4,50
Waldviertler Whisky J.H. Rye Whisky Roggenhof, Roggenreith Ausgewogen - harmonisch - leichte Vanillenote	4cl	4,90
Waldviertler Whisky J.H. Rye Malt Roggenhof, Roggenreith Lieblich - süße Honignote - Nougatnote	4cl	4,90

GEA Hotel Post, 3943 Schrems, Hauptplatz 5  
**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag 08:00-22:00 Uhr  
**Warme Küche:** 11:30-14:30 Uhr und 18:00-21:00 Uhr  
**Reservierung unter:** 02853/76503-410  
**E-Mail:** hotel@gea.at

## WEINKARTE

***Jeder Winzer hat seinen persönlichen Zugang zu Wein – und das ist gut so. Die Weine unserer ausgewählten Winzer sollen die Strahlkraft der Natur, aber auch ihrer Betriebsphilosophie und das Wesen des Winzers oder der Winzerin widerspiegeln. Das Ergebnis sind individuelle, bekömmliche Weine mit Komplexität, Finesse und Charakter. Weine, die Zeit brauchen. Zeit um zu werden und Zeit für den Genuss.***

## WEISSWEIN

### Naturschaumwein

#### **2017 Purist PET NAT**

€ 35,00

**WEINGUT Karl FRITSCH, WAGRAM**

*Orange-goldene Farbe; in der Nase sehr frische Aromatik nach Zitrusfrüchten und weißen Pfirsich; am Gaumen gute Balance aus Süße und Säure, sehr gefällig mit lebendiger Perlage.*

### Grüner Veltliner

#### **2017 Grüner Veltliner Klassik**

€ 18,00

**WEINGUT MEHOFER, WAGRAM**

*Strahlendes strohgelb; Duft nach Apfel und Birnen und elegant pfeffrig in der Nase. Zitrus am Gaumen mit lebendiger Säure, mittlerem Abgang – leichtes Trinkvergnügen.*

#### **2017 Grüner Veltliner Weinviertler DAC Rössitz**

€ 20,00

**WEINGUT GRUBER, WEINVIERTEL**

*Helles Gelbgrün; feine weiße Birnenfrucht mit einem Hauch von Babybanane und Wiesenkräuter. Gelber Apfel am Gaumen mit lebendiger Struktur, mineralisch und zitroniger Touch im Abgang.*

#### **2015 Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve**

€ 37,00

**WEINGUT EDELBAUER, KAMPTAL**

*Leuchtendes mittleres Gelb; Einladende Frucht nach vollreifen Quitten, zarter Blütenhonig, gelbe Tropenfrucht im Hintergrund. Saftig, elegant, zarte Fruchtsüße, gute Komplexität, mineralischer Touch im Nachhall, bleibt sehr gut haften.*

GEA Hotel Post, 3943 Schrems, Hauptplatz 5  
**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag 08:00-22:00 Uhr  
**Warme Küche:** 11:30-14:30 Uhr und 18:00-21:00 Uhr  
**Reservierung unter:** 02853/76503-410  
**E-Mail:** hotel@gea.at

## Riesling

**2017 Riesling Lenz** € 23,00

**WEINGUT LOIMER, KAMPTAL**

*In der Nase glasklar und feinfruchtig, weißes Pfirsichfruchtfleisch, jugendlicher Charakter. Der erste Schluck bestätigt die Aromatik: Saftig-straffer Stil, sehr reintönige Frucht, toller Trinkfluß.*

**2016 Zöbinger Riesling Kamptal DAC** € 33,00

**WEINGUT HIRSCH, KAMPTAL**

*Helles Gelbgrün; Feiner Anklang von Blütenhonig, zart rauchige Mineralität, gelbe Steinobstanklänge, etwas Ananas und Maracuja, Saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße im Kern, finessenreich strukturiert, zitroniger Touch im Abgang, leichtfüßig und trinkanimierend.*

**2016 Riesling Steiner Gaisberg** € 53,00

**WEINGUT STÄGARD, KREMSTAL**

*Mittleres Gelbgrün mit Silberreflexe. Zart reduktiv, feine gelbe Tropenfruchtnuancen, ein Hauch von Ananas, mineralischer Touch. Straff, kernige Textur, weißer Pfirsich, frische Struktur, zitroniger Touch im Nachhall, Limetten im Rückgeschmack.*

## Sortenvielfalt

**2017 Gelber Muskateller** € 23,00

**WEINGUT URBANIHOF, WAGRAM**

*Sehr typisch würzig und floral im Duft; am Gaumen dann auch Muskat, Limetten und Litschis, aber immer dezent und unaufdringlich. Durch sein lebendiges Frucht-Säure-Spiel sehr animierend. Macht Lust auf das nächste Glas!*

**2015 Ziefandler-Rotgipfler Gumpoldskirchen** € 35,00

**WEINGUT LOIMER, THERMENREGION**

*Helles Goldgelb; In der Nase reife Apfelnoten, betont weiniger Charakter mit einer dezent rauchigen Komponente im Hintergrund. Am Gaumen zeigt er sich mit vollem Körper und guter Länge. Eine schöne Balance zwischen Frucht, pikanter Säure und Schmelzigkeit.*

**2015 Chardonnay Sinner** € 29,00

**WEINGUT PRIELER, LEITHABERG**

*Helles Goldgelb. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte weiße Apfelfrucht, feine tabakige Nuancen. Saftig, angenehme Fruchtsüße, elegante Textur, bleibt gut haften, mineralische Noten im Finale.*

**2016 Weißburgunder Horizont** € 32,00

**WEINGUT ZILLINGER, WEINVIERTEL**

*Helles Strohgelb; in der Nase grüne Banane, Melone Apfelschale und ein Hauch grüne Pistazienkerne. Am Gaumen saftig mit schmelziger Textur, zart rauchig mit feiner Säure, brotliche Würze, vollmundig ohne fett zu sein, animierend kalkige Mineralik im Abschluss.*

## **ROTWEIN**

**2016 Pinot Noir Exlberg** € 33,00

**WEINGUT FRITSCH, WAGRAM**

*Helles Rubingranat, violette Reflexe; in der Nase Himbeeren, feine blättrige Würze unterlegt, tabakige Anklänge, saftig, rote Beerenfrucht, frisch und lebendig, angenehme Fruchtsüße nach Kirschen im Abgang.*

**2016 Zweigelt Kieselstein** € 24,00

**WEINGUT PREISINGER, NEUSIEDLERSEE**

*Tiefdunkles Rubingranat; Reife Amarenakirschen, Brombeertouch, florale Nuancen, mineralischer Anklang. Saftig, straff, dunkle Beeren, feine Tannine, salziger Abgang, frischer, trinkanimierender Stil.*

**2015 Blaufränkisch Hochäcker** € 34,00

**WEINGUT WENINGER, MITTELBURGENLAND**

*Dunkles Rubingranat; In der Nase reife Kirschen mit zarte Dörrzwetschkennoten unterlegt, feine Kräuterwürze, Nougat. Mittlerer Körper, rotbeeriges Konfit, gut integrierte Tannine, Waldbeeren im Abgang.*

**2016 Blaufränkisch Bambule** € 54,00

**WEINGUT BECK, NEUSIEDLERSEE**

*Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensiver Duft nach Kräutern und Cassis, etwas Weichselnoten, zart nach Kardamon, feine Tabakwürze. Saftig, elegant, samtige Tannine, extraktsüß nach Herzkirschen und gute Edelholzwürze, bleibt gut haften, facettenreicher Speisebegleiter.*

**2016 Cuvée Lust & Leben BF/ZW/SL** € 24,00

**WEINGUT ACHS, NEUSIEDLERSEE**

*Kräftiges Rubingranat; Kräuterwürzig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, zart nach Orangenzesten. Leichtfüßig, frische Kirschen, lebendig, ein animierender Speisebegleiter.*

GEA Hotel Post, 3943 Schrems, Hauptplatz 5  
**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag 08:00-22:00 Uhr  
**Warme Küche:** 11:30-14:30 Uhr und 18:00-21:00 Uhr  
**Reservierung unter:** 02853/76503-410  
**E-Mail:** hotel@gea.at

**2015 Cuvée Pannobile**

€ 58,00

**WEINGUT BECK, NEUSIEDLERSEE**

*Dunkles Rubingranat; Zart nach Edelbitterschokolade, ein Hauch von dunklem Beerenkonfit, etwas Vanille und feine Edelholzwürze, reife Brombeeren, einladendes Bukett. Komplex, elegant, samtige Tannine, präzise und engmaschig, bleibt gut haften, süße Kirschfrucht im Abgang, mineralisch im Nachhall.*