



Gründungsmitglied der
Salzburger Wirtshauskultur



„FRANZ-JOSEF“
Wia z' Haus

Für alle, die mit dem
Hubschrauber anreisen:
LA > 13° 17' 40" O
BR > 47° 59' 27" N

Öffnungszeiten Wirtshaus:
Mittwoch bis Sonntag,
Küchenschluss Mi bis Sa 21.00 Uhr
Küchenschluss So 17.00 Uhr



Franz-Josef

Brunn 2 · A-5204 Straßwalchen
Telefon: ++43(0)6215/8243
E-Mail: office@franz-josef.at
Internet: www.franz-josef.at



Bar-Öffnungszeiten:
September bis Juli
Mittwoch bis Samstag
und vor Feiertagen
ab 19.00 Uhr
Rest siehe Homepage

Grasseechleinschendasdosts

Kurze Chronik unseres Gasthauses:

Geschichtlich wurde das Gasthaus in früheren Jahrhunderten als „Taverne zu Watzlberg“ erwähnt. Die wichtige Verkehrsverbindung zwischen Salzburg-Wien war durch zwei Verkehrsbehinderungen in unmittelbarer Nähe von uns gefährdet. Besonders die Fuhrleute früherer Jahre verfluchten die sogenannte „Spreng“ und den „Radhberg“ wegen deren Steigungen.

Als Einkehrwirtshaus, zum Umspannen und Füttern der Rösser, zur Verköstigung der Fuhrleute, als Wagen- und Hufschmiede und zur Instandsetzung der Fuhrwerke hatte unser Wirtshaus eine wichtige Funktion.

Postkuriere und Reisende wurden beherbergt.

In der Nacht wurde an Vorbeiziehende durch ein Loch neben der Haustür Suppe und Brot, oft auch unentgeltlich, gereicht. Plünderer und Wegelagerer waren gefürchtet. Durch den Bau der Eisenbahn am Ende des 19. Jahrhunderts (1860), sowie die einsetzende Motorisierung, änderte sich das Bild des Straßenverkehrs.

Aus dem ehemaligen Vierkanthof wurde 1904 das Gebäude in seiner heutigen Grundform errichtet. Mit der Bayrischen Leit'n entlang der Bundesstraße ist nicht nur die Verbindung Salzburg-Bayern-Innviertel vorhanden.

Der Familienname „Haushofer“ hat seine Wurzeln in Niederbayern - Spuren in Sprache, Kultur und Kost sind heute in unserer Umgebung überall zu finden.

Unser Hofbier gibt es schon seit vielen Jahren. Früher musste jedoch Eis aus dem nahen See geschnitten werden, um das Bier auch im Sommer zu genießen. 1873 erfand Carl Linde die Kühlung und so war es möglich, ohne Eis, das ganze Jahr Bier zu trinken.

Seit Generationen bewirtschaften die Haushofers dieses Anwesen 3 km östlich von Straßwalchen. An der Wiener Bundesstraße zur Landesgrenze Salzburg und Oberösterreich gelegen, kochen die Wirtsleute mit Erzeugnissen der eigenen Landwirtschaft sowie aus Garten und Wald. Unseren Tieren geht es gut. Schweine, Hühner, Hasen, Katzen, usw. haben wir im Haus. Natürlich wäre es einfacher und vielleicht auch billiger, Fleisch von XY zu kaufen. Wir versuchen daher, solche Produkte zu verwenden, bei denen wir wissen was drin ist - und wo's herkommt.

Der heute noch vorhandene Bierkeller befindet sich gegenüber dem Wirtshaus. Er wurde mit Eisblöcken ausgekleidet und diente in früheren Jahren zur Bierlagerung. Zudem war es immer wieder ein gefährliches Un-

terfangen, die Fässer über die Straße zu befördern. Dabei waren schon einige starke Knechte von Nöten, die diese „Schwerstarbeit“, aber sicher nicht ohne Eigennutz, erledigten...

Warum Märzenbier? Wir wissen es.

Aus einem Dekret des Jahres 1553 geht hervor, dass Bier nur in einem bestimmten Zeitraum gebraut werden durfte, nämlich vom 29. September (Michaeli) bis zum 23. April (Hl. Georg) - deshalb auch der Name „Märzenbier“. Grund dafür war die erhöhte Brandgefahr in den Sommermonaten.

Warum Biergarten? Auch das wissen wir.

Auch die Erklärung, wie der Name „Biergarten“ entstand, ist äußerst interessant. Die Brauereien lagerten während der Sommermonate ihr Bier in einem mit Eis ausgekleideten Felsenkeller. Um die Sonneneinstrahlung möglichst gering zu halten, wurden bevorzugt Kastanienbäume gepflanzt. Warum Kastanien? Als Flachwurzler stellten Sie keine Gefahr für die Kellerdecke dar.

Übrigens ist die Seniorchefin seit 2017 diplomierte Kräuterpädagogin.

In unserer Küche wird traditionell und naturnah gekocht, mit Produkten aus unserer Hofmetzgerei, unseren Gemüsebauern und unserem Kräutergarten.

Gekocht wird im Wechsel der Jahreszeiten, „Gutes muss gut bleiben“. Keiner soll hungrig oder durstig bleiben - daher lasst's Euch schmecken!

Viel zu erzählen!

Nachhaltig → Ökologischer Fingerabdruck!

Ökologisch, seit 1994 Biomasse-Heizwerk für Wasser und Heizung. Wasserversorgung: Hausbrunnen, belebtes Wasser mit Grandeur-Technologie.

Wir beziehen unsere Produkte ausschließlich aus heimischen Betrieben in der Nähe. 90 Prozent unserer Batterien sind wiederaufladbar. Wir bewirtschaften rund 20 Ha Mischwald (Kobernauberwald). Aus unserem Frittierfett wird wieder Biodiesel erzeugt.

Ihre Familie Haushofer



Diese Speisekarte können Sie gerne mitnehmen!

Frei nach dem Motto: **Nicht Geiz, sondern Qualität ist geil!**





Wochenprogramm - jeden Abend Satt-Essen-Tag ab 17.00 Uhr

- Mi Bauernkotelette + Spiegelei** mit Kartoffelspalten und unserer sauguaden Grillsauce und an Vitaminstoß 13,50 €
- Do Holzhackertoast** - ein großer Schwarzbrottoast mit Bierkäse und Speck, Spiegelei und an Vitaminstoß 10,90 €
- Fr Pulled Pork** - extrem langsam gegartes Schweinefleisch, eingelegt in unserer hausgemachten BBQ-Sauce, dazu an Ofenerdapfel und Coleslaw (Krautsalat Amerikanischer Art) 14,50 €
- Sa Bratrein** - mit Knödel und Salat 12,00 €

Bratpartie auch auf Vorbestellung!!! Mit Knödel, Salat, Mostsauerkraut und als Geschenk an Sautreiber zum Selbertrinken oder verschenken...

...mal keine Zeit zum Kochen?
Der „Franz-Josef“ macht's für Dich **HOL'S DIR!**

Erst dean ma
amoi nix,
donna miaß ma
amoi schau,
und donna wean
ma scho seng'n.

...vorher, nachher oder überhaupt...

Bei der Rindsuppe müssen mehr Augen
herausschauen, als hinein.

Suppen - Vorspeisen:

Rindsuppe mit

- Kräuterfritatten (mit Kräutern aus unserem Kräutergarten, fein abgeschmeckt) 3,30 €
- handdrahte Leberknödel herausgebacken, mit viel Majoran aus unserem Kräutergarten abgeschmeckt, eine runde Sache 3,90 €
- knusprig braun gebratener Kaspressknödel 3,50 €
- hausgemachte Knofisuppe mit Sahnehaube 4,50 €

Für Salattiger!

Unsere Salate haben mehr als 3 Zutaten, also meinen wir es ernst!

Kaiser-Salat: Ein großer gemischter Salat mit Stücken vom Hühnerfilet fein mit Sesam paniert, übergossen mit Kürbiskernöl 10,90 €

Krustl-Salat: Ein großer gemischter Salat mit gerösteten Kürbiskernen und Speckkrusteln aus der Pfanne 10,50 €

„Franz-Josef-Salat“: Ein großer gemischter Salat mit natur gebratenen Streifen vom Hühnerfilet und gerösteten Walnüssen 10,10 €

Beilagen- oder Vorspeisensalat 4,20 €

Fleischverweigerer - die mögen wir auch:

- Für immer jung - Gesundheitsteller** - viel frisches Gemüse mit an Ofenerdapfel und Sauerrahmdip 8,90 €
oder mit einem Stück natur gebratenem Truthahnschnitzel 10,90 €

Bunte Nudeln - in hausgemachter Tomaten-Paprika-Kräutersauce, Nudeln und mit Hartkäse vollendet 9,90 €
oder mit „natur“ gebratenem Hühnerfilet 11,90 €

Kasnocken mit hausgemachten Butternockerl, 50% Bierkäse, 50% Bergbaron, im urigen Eisenpfandl serviert, mit grünem Salat 9,90 €



gehoben - aber
nicht abgehoben
gekonnt - aber
nicht gekünstelt
traditionell und
doch modern

Alles zu seiner
Zeit - nicht alles
jederzeit.



Dem Schwein und dem Schwiegersohn braucht man das Haus nur einmal zu zeigen. Sie finden den Weg nachher allein. (spanisches Zitat)



Der Herr sprach zu seinen Jüngern: „Ripperl isst man mit den Fingern.“



Aus unserer Wurstkuchl:

Des Schweines Ende ist der Wurst Anfang (Wilhelm Busch)

Die extralangen Riesen-Griller vom Edtbauer in Friedburg, kross gegrillt mit Erdäpfelsalat oder Pommes frites 8,50 €

Hauptspeisen:

Musikusschnitzl:

eine Eigenkreation der Wirtin, das man auch Cordon Bleu verkehrt nennt, wo der Schinken und der Käse außen sind, mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren aus'm „Weck“ 11,50 €



Salzburger Wirtshauspfandl - Krenfleisch

„Schweinefleisch im Sud tut immer gut und ist gesund“

von der Schweinsschulter, gekocht im Sud, mit Wurzelgemüse und Salzerdäpfel, vollendet mit frisch geriebenem Kren 12,50 €, kleine Portion 10,50 €

Franz-Josef XL-Burger

mageres Schweine-Rinderfaschirtes mit an Glasl Pommes frites und an Vitaminstoß 9,90 €

Schweinderl-Trog

das Beste vom Schwein am Spieß mit knusprig braunen Erdäpfelspalten und unserer sauguaden Grillsauce 12,90 €

Kaiser-Ribbs - Babybacks (die kleinen), fein mit unserer Hausbeize mariniert, Ofenerdäpfel und an Vitaminstoß 13,00 €

Grillteller - verschiedenes Fleisch mit Gemüse, Pommes frites und unserer sauguaden Grillsauce € 13,50



Knusprig braune Flugobjekte:

Gutes muss gut bleiben, deshalb:

Der Hahn im Korb!

1/2 knuspriges Backhendl mit Pommes frites 10,80 € und mit Salat 13,90 €
kleine Portion mit Pommes frites 8,80 € und mit Salat 11,90 €



Truthahn Burger - feinste Truthahnbrust mit Cornflakes paniert, hausgemachte Curry-Sauce, an Glasl Pommes frites und an Vitaminstoß 11,90 €

Knusper-Henn-Spieß - Mit Gemüsereis und unserer hausgemachten Currysauce - brutal quad 10,20 €

Beilagen- oder Vorspeisensalat 4,20 €

Wenn an Koch das Hendl anbrennt...
The dark side of the Huhn!



kleine Portion möglich!

Heiß auf Eis! Eis - Dessert

... wird mit an Tupfer Schlagobers serviert ...

Liebesknochen mit Schlagobers und Früchten der Saison 5,80 €

ein Stück Eispalatschinke frisch gemacht, gefüllt mit cremigem Vanilleeis und sämiger Schokosauce 5,50 €

ein Stück Palatschinke frisch gemacht, mit söwa g'mochta Marillenmarmelade 2,70 €

Hausgemachte Apfelradln mit einer Kugel Bauernhofeis und an Tupfer Schlagobers 5,90 €



...mal keine Zeit zum Kochen?
Der „Franz-Josef“ macht's für Dich **HOL'S DIR!**

Kaffee - Heißgetränke

Franz-Josef-Kaffee 3,90 €
mit Schlagobers und an Schuss Eierlikör ...kaiserlich

Verlängerter Brauner 2,70 €

Großer Brauner 3,00 €

Kleiner Brauner 2,60 €

Haferlkaffee 3,00 €

Portion Kaffee 4,50 €

Cappuccino 3,30 €
mit Milchschaum oder Schlagobers

Tasse Tee 2,50 €
Kräuter, Schwarz (Russisch), Kamille, Hagebutte, Grün

Kännchen Tee 4,50 €

Heiße Schokolade 3,30 €
mit Milch zubereitet

Über unsere Heimat
„Dei Hitz is net z'grimmi,
Net z'groaß is dein Frost.
Ünsa Traub'n hoapt Hop'f'n
Ünsan Wein nennt ma
Most!

Und zun Bier und zun Most,
Schmeckt a kräftige Kost,
Und dä wachst olli Jahr,
Mit da Noath hat's koan
G'fahr!“
(Franz Stelzhamer)

Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zur Verfügung gestellt werden. Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen in der Allergen-Karte berücksichtigt.





Bei mia z'Haus
bin i nia z'Haus,
aber im Wirtshaus
bin i wia z'Haus.

Kehrst du beglückt
von dieser Rast
zurück ins traute Heim,
dann komm doch wieder
mal als Gast zum
„Franz-Josef“ herein.
(Die Wirtsleut')

Beachte noch die kleine Zeile
- gut Ding braucht Weile.

Fragen kost nix! Wer
nicht fragt, stirbt dumm
(Professor Schnauzbart)

Fragt's auch nach unserer
Whiskey- und Rumkarte!



„Bettstatt“

Falls Ihr einmal keine Lust zum
Heimfahren habt, können wir
Euch ein Zimmer anbieten!

Getränkekarte

Wer dieses Bier getrunken hat, spürt den tiefen Drang es wieder zu tun.

„Schoad um den schen Durscht“, hod da Lehrling gsogt, und trinkt a Kracherl...

1/2 Hofbier (würzig, süffig und spritzig) 3,80 €

1/3 Hofbier 3,00 €

1/2 Radler mit Zitronenlimonade 3,80 €

0,5 l Hefeweizen hell vom Fass oder dunkel aus der Flasche 4,10 €

Spezialbier vom Fass homma a - frogn kost' nix!

alkoholfreies Bieriges

Flasche alkoholfreies Weizenbier 0,5 l 4,00 €

(D'Sportler trinken das auch gerne, weils isotonisch is.)

0,5 0 Komma Josef (echt guad) 4,00 €

Da Wein heißt bei uns Most - Bio - Logisch!!

kommt von unserem Hofwinzer Karl Völker aus Gobelsburg/Krems.

1/2 Bio-Most pur 3,20 €

1/2 Bio-Most geblendet mit Granderwasser aus unserem Brunnen 3,00 €

1/8 Hauswein weiß, vom Völker, Gobelsburg 2,30 €

1/8 Hauswein, Zweigelt 2,40 €

1/4 G'spritzter weiß geblendet mit Granderwasser aus unserem Brunnen 2,70 €

1/4 G'spritzter rot, auch SOZI G'spritzter genannt 2,70 €

1/4 Sommerg'spritzter mit 1 Teil Wein und 3 Teilen Tafelwasser 2,40 €

Alkoholfreies zu 1/4 l

Cola, Orangenlimo, Kräuterlimo, Spezi 2,50 €

0,33 l Coca Cola light 2,90 €

0,35 l Almdudler original 2,90 €

0,25 l Schartner Bombe original aus der kultigen Flasche 2,70 €

Mineralwasser wird von uns selbst hergestellt. Granderwasser aus unserem Hausbrunnen mit Kohlensäure veredelt in der Karaffe

Die 1/2 Liter Karaffe € 2,70

0,5 l Limo gespritzt 3,60 €

0,5 l Johannisbeer geblendet mit Tafelwasser 3,90 €

aus unserem Saftladen

1/4 Bio-naturtrüber Apfelsaft 2,50 €

1/4 Bio-naturtrüber Apfelsaft geblendet mit unserem Tafelwasser 2,20 €

1/4 Orange-Karotte vom Schmidhuber aus Henndorf 2,50 €

in Spiritus... zu 2 cl

Dem Franz-Josef sein Sautreiber 2,80 € ... den gibt's so nur bei uns.

Vom Maxlbauer - Pfenniglanden-Straßwalchen:

Marillenbrand 2,90 €

Obstler 2,60 €

Williamsbirne 2,90 €

Vom Buroiders Brennkuchl - Kobernaüerwald-Mettmach:

Zirbenlikör angesetzt 2,70 €

Vogelbeerbrand 4,40 €

Wussten Sie, dass: Für 2 Liter Vogelbeerbrand braucht man ca. 110 Liter Maische. Die Früchte müssen per Hand geerntet werden und das Trennen der Beeren von den Dolden (Gerbstoffe) ist auch Handarbeit.

selbst angesetzte Liköre zu 2 cl

Nussana, Holler, 4 Kanter weiß oder rot ab 2,50 €

Weitere krautige und klare Köstlichkeiten halten wir an der Bar für Sie bereit!

Bis ausgetrunken ist - wir machen wieder Liköre!

Preisänderungen/Druckfehler vorbehalten! Schreib-, Druck- und Satzfehler sind bewusst gewollt und können behalten werden! Preise inklusive aller Abgaben und Steuern.