



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:
Oktober bis Ostern: Mi. bis So.
Ostern bis Oktober: Mi. bis Mo.



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:
Oktober bis Ostern:
Mi. bis Sa. und
vor Feiertagen
ab 19.00 Uhr
Rest siehe Homepage

Griassleihleinschendasdaseits

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 „Radlberg“ 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 Haushofer 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 Unterfangen, 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!

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

Ihre Familie Haushofer

Diese Speisekarte
können Sie gerne
mitnehmen!



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



Wochenprogramm - Iss soviel du willst!

Für alle, die sich mal so richtig satt essen möchten. Nur **10,00 €**, und du kriegst den ganzen Tag über wieder was aufs Teller - bis' a End hat!

- Mo** **Holzhackertoast** - ein großer Schwarzbrottoast mit Bierkäse und Speck, Spiegelei und mit einem großen Salatteller
- Di** **Sperrtag** - do ho ma zua!
- Mi** **Haustoast** - 2 Scheiben vom Kaiserteil, mit Zwiebel und Curry vollendet, mit an Salat
- Do** **Hausgemachte Butternockerl** in leichter Kräutersauce, mit Speckstreiferl und Salatteller
- Fr** **Ofenkartoffel**, wahlweise mit Sauerrahmdip, Speckstreiferl oder Schwammerlragout mit einem großen gemischten Salat



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

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

...vorher, nachher oder überhaupt...

Suppen - Vorspeisen:

Rindsuppe mit

Kräuterfritatten (mit Kräutern aus unserem Kräutergarten, fein abgeschmeckt) 2,90 €

handdrahte Leberknödel herausgebacken, mit viel Majoran aus unserm Kräutergarten abgeschmeckt, eine runde Sache 3,50 €

knusprig braun gebratener Kaspressknödel 3,50 €

Fleischstrudel eingefascht im Teigmantel nur 1,99 €

Für Salattiger!

Kaiser-Salat: ein großer gemischter Salat mit Stücken vom Hühnerfilet fein mit Sesam paniert, übergossen mit Kürbiskernöl 9,30 €

Krustl-Salat: ein großer gemischter Salat mit gerösteten Kürbiskernen und Speckkrusteln aus der Pfanne 8,70 €

Beilagen- oder Vorspeisensalat 3,70 €



Fleischverweigerer - die mögen wir auch:

Bunte Nudeln - in hausgemachter Tomaten-Paprika-Kräutersauce, mit Hartkäse vollendet 8,50 €
oder mit Stücken vom Hühnerfilet 11,50 €

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.



Lieber im Wirtshaus
an d'Kirchen denk'n,
als in da Kirchen ans
Wirtshaus denk'n.
(alte Volksweisheit)



„Herr Ober, haben
Sie kalte Rippchen?“
„Nein, ich trage
immer einen
warmen Pullover“



Hauptspeisen:

Bratl-Rein im urigen Email-Reindl serviert, mit Knödel, Krautsalat und Mostsauerkraut (Verdauung) und als Geschenk gib'ts als „Fettspalter“ unseren „Sautreiber“ zum Verschenken oder auch zum Selbertrinken. **PROST-MAHLZEIT** pro Person 11,10 €, kleine Portion 9,50 €

... dazu passt unser Hofbier, am besten aus dem Krug getrunken, für nur 370 Salzburger Cent

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“ 10,40 €

Salzburger Wirtshauspfandl

„Schweinefleisch im Sud tut immer gut und ist gesund“



von der Schweinsschulter, gekocht im Sud, mit Wurzelgemüse und Salzerdäpfel, vollendet mit frisch geriebenem Kren 10,10 €, kleine Portion 9,10 €



Eine Fuhre Mist für 2

wird serviert in der urigen Scheibtruhe: Fleisch am Spieß, Pommes frites in der Truhe, an großen Salathaufen - natürlich mit unserer sauguaden Grillsauce. Mehr sog i net 27,60 €

Franz-Josef XL Salzburger - Original -

ein Burger zum richtig Sattessen, mit Salatgarnitur und einem Glas Pommes frites serviert 9,10 €

Schweinderl-Trog

das Beste vom Schwein am Spieß mit knusprig braunen Erdäpfelspalten und unserer sauguaden Grillsauce 10,10 €

Kaiser-Ribbs - Babybacks (die kleinen), fein mit unserer Hausbeize mariniert, mit Ofenerdäpfel oder an Vitaminstoß, oder mit allem zusammen ab 9,90 €

Knusprig braune Flugobjekte:

Gutes muss gut bleiben, deshalb:

Der Hahn im Korb!

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

Wenn am Koch sein Hendl anbrennt -> The Dark side of the Huhn!



Truthahn Burger - Feinste Truthahnbrust mit Cornflakes paniert, hausgemachter Curry-Sauce, mit Pommes frites und an kleinen Vitaminstoß 9,10 €

Knusper Henn Spieß - Mit Gemüsereis und unserer hausgemachten Currysauce - brutal quad 9,70 €

Beilagen- oder Vorspeisensalat 3,70 €

Falls Ihr mal eine Feier habt, we can HENDL it!



kleine Portion möglich!

Heiß auf Eis!

Eis - Dessert

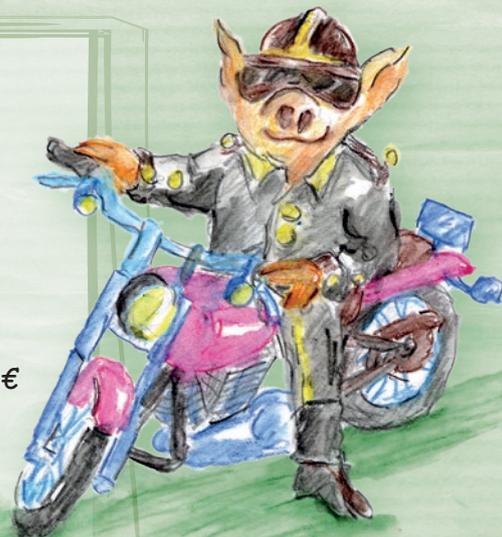
... wird mit an Tupfer Schlagobers serviert ...

Liebesknochen mit Schlagobers und Früchten der Saison 4,50 €

ein Stück Eispalatschinken, gefüllt mit cremigem Vanilleeis und sämiger Schokosauce 4,50 €

ein Stück Palatschinke mit söwa g'mochta Marillenmarmelade 2,50 €

Eis-Mohr im Hemd mit einer Kugel Bauernhofeis und sämiger Schokosauce 5,50 €



...mal keine Zeit zum Kochen?

Der „Franz-Josef“ macht's für Dich

HOL'S DIR!

Kaffee - Heißgetränke

Franz-Josef-Kaffee 3,70 €

mit Schlagobers und an Schuss Eierlikör ...kaiserlich

Verlängerter Brauner 2,50 €

Großer Brauner 3,00 €

Kleiner Brauner 2,50 €

Haferlkaffee 3,00 €

Portion Kaffee 4,50 €

Cappuccino 3,20 €

mit Milchschaum oder Schlagobers

Tasse Tee 2,50 €

Kräuter, Schwarz (Russisch), Kamille, Hagebutte, Grün

Kännchen Tee 4,50 €

Heiße Schokolade 3,20 €

mit Milch zubereitet

Über unsere Heimat
„Dei Hitz is net z'grimmi,
Net z'groaß is dein Frost.
Ünsa Traub'n hoapt Hopfn
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.

Achtung:

Unser Franz-Josef-
Mitnehbier:
Im praktischen 6er-Tragerl
für zu Haus oder wenn
Besuch kommt, oder, oder, ...
10,00 €

Trink so lang der
Becher winkt,
genieße Deine Tage,
ob man im Jenseits
auch noch trinkt,
das ist die große Frage.



„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) 3,70 €
- 1/3 Hofbier 2,80 €
- 1/2 Radler mit Kräuterlimonade 3,70 €
- 0,5 l Hefeweizen hell vom Fass oder dunkel aus der Flasche 3,90 €
- Spezialbier vom Fass nach Angebot

alkoholfreies Bieriges

- Franziskaner Alkoholfreies Weizenbier 3,90 €
(D'Sportler trinken das auch gerne, weils Isotonisch is)
- 0,5 0 Komma Josef (echt guad) 3,90 €

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

kommt von unserem Hofwinzer Karl Völker aus Gobelsburg/Krems.

- 1/2 Most pur 3,00 €
- 1/2 Most geblendet mit Granderwasser aus unserem Brunnen 2,80 €
- 1/8 Hauswein, weiß 2,20 €
- 1/8 Hauswein, Zweigelt 2,50 €
- 1/4 G'spritzter weiß geblendet mit Granderwasser aus unserem Brunnen 2,60 €
- 1/4 G'spritzter rot, auch SOZI g'spritzter genannt 2,60 €
- 1/4 Sommerg'spritzter mit 1 Teil Wein und 3 Teilen Tafelwasser 2,20 €

Alkoholfreies zu 1/4 l

- Cola, Orangenlimo, Kräuterlimo, Spezi 2,20 €
- 0,33 l Coca Cola light 2,70 €
- 0,35 l Almdudler original 2,70 €
- 0,25 l Schartner Bombe original aus der kultigen Flasche 2,50 €
- Mineralwasser wird von uns selbst hergestellt. Granderwasser aus unserem Hausbrunnen mit Kohlensäure veredelt in der Karaffe
- Die 1/2 Liter Karaffe € 2,50
- 0,5 l Limo gespritzt 3,40 €
- 0,5 l Johannisbeer geblendet mit Tafelwasser 3,70 €

aus unserem Saftladen

- 1/4 Naturtrüber Apfelsaft 2,70 €
- 1/4 Naturtrüber Apfelsaft geblendet mit unserem Tafelwasser 2,00 €
- 1/4 Orange-Karotte vom Schmidhuber aus Hof bei Henndorf 2,70 €

in Spiritus... zu 2 cl

Das Obst wird vom Baum gepflückt, nicht vom Boden „aufglaubt“.

- Dem Franz-Josef sein Sautreiber 2,60 € ... der richt' an Magen ein.
- Kaiserbirn aus Grieskirchen 3,00 €
- Marillenbrand aus der Wachau 2,70 €
- Zirbenschnaps 3,00 €
- Kriecherl (Wilde Zwetschke) vom Guglhof 4,90 €
- Psenner Old Williams Selection 3,20 €
- Vogelbeer-Brand vom Guglhof 13,00 €
- 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 - Kräuter - Vierkanta ab 2,50 €
- Weitere krautige und klare Köstlichkeiten halten wir an der Bar für Sie bereit!
- Der Selbstgemachte, 5 Wochen angesetzt -> sehr bekömmlich!
- Holler, Honig, 4 Kanter, Walnuss, Hollerblüte, Brombeere, der Wirt weiß mehr!
- Fragen kost nix! Wer nicht fragt stirbt dumm (Professor Schnauzbart)