



„FRANZ-JOSEF“
Wie 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 15.00 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

Griassleihleinschendasdosts

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 „Sprenge“ 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 Unterfangen, die Fässer über die Straße zu befördern. Dabei waren schon einige starke Knechte von Nöten, die diese „Schwerarbeit“, 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!

Im Herbst 2021 neu errichteter Kinderspielplatz beim Troadkostn hinterm Haus.

Die Hauswasser-Entkalkung wurde im Sommer 2021 von BWT neu installiert.

Im November 2021 feiern wir das 10-jährige Bestehen der Rock'n Roll Bar Suzieq.

Neuer hocheffizienter Hackschnitzelkessel der Fa. Windhager, Seekirchen 2024 feiern wir unser 120-jähriges Bestehen des Wirtshauses

Nachhaltig → Ökologischer Fingerabdruck!

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

Wir beziehen unsere Produkte ausschließlich aus heimischen Betrieben in der Nähe. 90 Prozent unserer Batterien sind wiederaufladbar. Wir bewirtschaften Mischwald. 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!





Wo kommts her? DA kommts her, wir sagens Euch! Nachhaltig, schon seit langem, aus Liebe zur Heimat

Mehl: Kunstmühle Vöcklabruck, Hohegger Auroldmünster, Schwechat

Semmel, Gebäck, Panierbrösel: Bäckerei Leimüller Straßwalchen, Bäckerei Heinzl Friedburg, Fischer Brot

Frischei: Lippenbauer Lengau

Milch, Käse, Joghurt: Salzburg, Oberösterreich

Bier: Zipf, Uttendorf, Kaltenhausen, Obertrum, Oberhofen, Bayern,...

Weine: Niederösterreich, Burgenland,...

Bio-Most: Meingassner - Zell an der Pram, Henndorf

Bio-Süßmost: Gattermaier - Zell an der Pram, Henndorf

Limonaden: Frankenmarkt, Vorarlberg, Lannach

Schweinefleisch: Schneegattern, Friedburg, Straßwalchen und selbst

Hühner, Hühnerfilet, Truthahnbrust: Pfaffstätt Oberösterreich, Wech Kärnten

Gemüse, Obst, Erdäpfel: Eferding, Sauwald, Bayern

Reinigungs-/Putzmittel, Papier, Hygieneartikel: Zell am See, Neumarkt am Wallersee

...mal keine Zeit zum Kochen?

Der „Franz-Josef“ macht's für Dich

HOL'S DIR!

-> Wir bieten auch Catering-Service an!

...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)

Lebernockersuppe, mit viel Majoran aus unserem Kräutergarten
abgeschmeckt

knusprig braun gebratener Kaspressknödel

Fleischstrudel eingefascht im Teigmantel

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

Hirter-Bua: Ein großer gemischter Salat mit Schafskäsewürfel und
gebratenem Speck

Sonnen-Salat: Ein großer, gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen-
kernen und Streifen vom Hühnerfilet

Beilagen- oder Vorspeisensalat

Fleischverweigerer - die mögen wir auch:

Für immer jung - Gesundheitsteller - viel frisches Gemüse mit an
Ofenerdäpfel und Sauerrahmdip
oder mit einem Stück natur gebratenem Truthahnschnitzel

Gemüsestrudel - mit grünem Salat und Sauerrahmdip

Kartoffel-Gemüse-Gröstl mit Sauerrahmdip

Bayrischer Dreisatz:

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



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

Hauptspeisen:

Musikusschnitzl:

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

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



Das Kaiser-Schnitzl vom Schwein

DER Klassiker der Wirtshausküche mit Petersilerdäpfel

Kaiser-Ribbs - fein mit unserer Hausbeize mariniert und an Ofenerdäpfel

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

Eine Fuhre Mist für 2, die sich nicht streiten...

In der urigen Truhe, verschiedenes Fleisch am Spieß, Pommes, Salat, ...mehr sog i ned



Knusprig braune Flugobjekte:

Gutes muss gut bleiben, deshalb:

Der Hahn im Korb!

1/2 knuspriges Backhendl mit Pommes frites und mit Salat
kleine Portion mit Pommes frites und mit Salat

Knusper-Henn-Spieß - Mit Gemüseis und unserer hausgemachten Currysauce - brutal guad

Truthahn-Burger - feinste Truthahnbrust paniert mit Cornflakes, einem Salat und ein Glasl Pommes frites

Beilagen- oder Vorspeisensalat



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

ein Stück Eispalatschinke frisch gemacht, gefüllt mit cremigem Bauernhofeis und sämiger Schokosauce

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

Hausgemachte Apfelradln mit einer Kugel Bauernhofeis und an Tupfer Schlagobers



...mal keine Zeit zum Kochen?

Der „Franz-Josef“ macht's für Dich

HOL'S DIR!

-> Wir bieten auch Catering-Service an!

Kaffee - Heißgetränke

Franz-Josef-Kaffee

mit Schlagobers und an Schuss Eierlikör ...kaiserlich

Verlängerter Brauner

Großer Brauner

Kleiner Brauner

Haferlkaffee

Portion Kaffee

Cappuccino

mit Milchschaum oder Schlagobers

Tasse Tee

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

Kännchen Tee

Heiße Schokolade

mit Milch zubereitet

Über unsere Heimat
„Dei Hitz is net z'grimmi,
Net z'groaß is dein Frost.
Ünsa Traub'n hoäßt Hopf'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!"

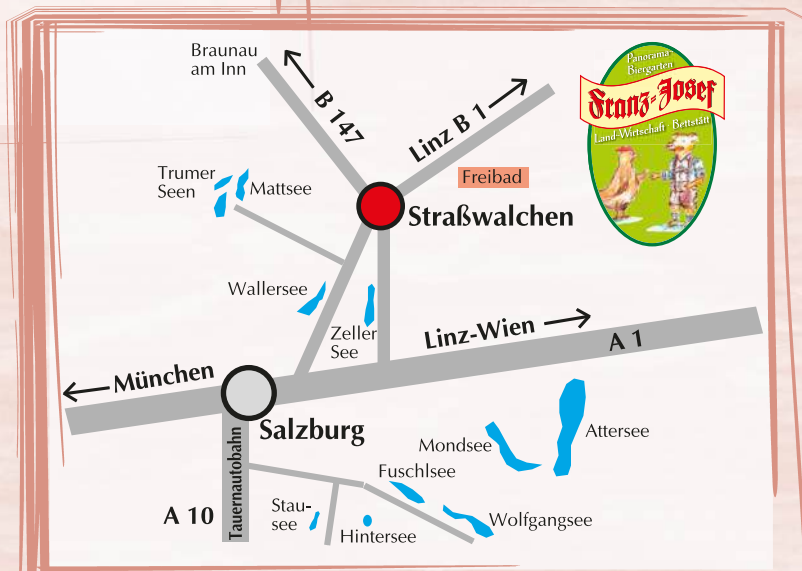
(Franz Stelzhamer)

Falls Ihr mal eine Feier habt

-> We can Hendl it!

Egal ob Stube, Saal, Terrasse oder Bar

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 Kracher!...

1/2 Hofbier (würzig, süffig und spritzig)

1/3 Hofbier

1/2 Radler mit Zitronenlimonade

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

0,33 l Uttendorfer Pils

Spezialbier vom Fass homma a - frogn kost' nix!

alkoholfreies Bieriges

Flasche alkoholfreies Weizenbier 0,5 l

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

0,5 0 Komma Josef (echt guad)

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

kommt von unserem Hofwinzer Karl Völker aus Gobelsburg/Krems.

1/4 Bio-Most pur

1/2 Bio-Most geblendet mit Granderwasser aus unserem Brunnen

1/8 Hauswein weiß, vom Völker, Gobelsburg

1/8 Hauswein, Zweigelt

1/4 G'spritzter weiß geblendet mit Granderwasser aus unserem Brunnen

1/4 G'spritzter rot, auch SOZI G'spritzter genannt

1/4 Sommerg'spritzter mit 1 Teil Wein und 3 Teilen Tafelwasser

Alkoholfreies zu 1/4 l

Cola, Orangenlimo, Kräuterlimo, Spezi

0,33 l Coca Cola light

0,35 l Almdudler original

0,25 l Schartner Bombe original aus der kultigen Flasche

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

Die 1/2 Liter Karaffe

0,5 l Limo gespritzt

0,5 l Johannisbeer geblendet mit Tafelwasser

aus unserem Saftladen

1/4 Bio-naturtrüber Apfelsaft

1/4 Bio-naturtrüber Apfelsaft geblendet mit unserem Tafelwasser

1/4 Orange-Karotte vom Schmidhuber aus Henndorf

in Spiritus... zu 2 cl

Dem Franz-Josef sein Sautreiber ... den gibt's so nur bei uns.

Vom Maxlbauer - Pfenniglanden-Straßwalchen:

Marillenbrand

Obstler

Williamsbirne

Vom Buroiders Brennkuchl - Kobernaßerwald-Mettmach:

Zirbenlikör angesetzt

Vogelbeerbrand

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

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.