

Weiler

GASTHAUS MARTIN WEILER

Staatsbahnstraße 60, 2136 Laa/Thaya, 02522/2379
martin@weilleraa.at, www.weilleraa.at

2026

...Kochen...Essen...Trinken...Events

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten

Mo & Di Ruhetag

Mi 10-15 / 18-22 Uhr

Do 10-15 Uhr

Fr 10-15 / 18-22 Uhr

Sa 10-16 Uhr

So & Feiertag 10-16 Uhr

Küchenzeiten

(Bestellzeiten/letzte Bestellannahme
im Rahmen unserer Öffnungszeiten)

Mi 11.30 - 14 & 18 - 20.30 Uhr

Do 11.30 - 14.00 Uhr

Fr 11.30 - 14 & 18 - 20.30 Uhr

Sa/So/Feiertag

11.30 bis 14.30 Uhr

Öffnungszeiten Feiertage

**So. 5.4. Ostersonntag (Brunch) bis 16 Uhr
geöffnet**

Mo. 6.4. Ostermontag geschlossen

Fr. 1.5. Staatsfeiertag bis 16 Uhr geöffnet

Do. 14.5. Christi Hmf. bis 16 Uhr geöffnet

So. 24.5. Pfingstsonntag bis 16 Uhr geöffnet

Mo. 25.5. Pfingstmontag geschlossen

Do. 4.6. Fronleichnam bis 16 Uhr geöffnet

Sa. 15.8. Maria Hmf. bis 16 Uhr geöffnet

Mo. 26.10. Nationalfeiertag geschlossen

So. 1.11. Allerheiligen bis 16 Uhr geöffnet

Mo. 2.11. Allerseelen geschlossen

Di. 8.12. Maria Empf. geschlossen

Betriebsurlaub

**von Mo. 2. Feb. bis So. 8. Feb. 2026
und**

von Mo.6. Juli bis So. 19. Juli 2026

Frühlingsküche

Bärlauch & frische Kräuter im März Spargel im April

Die nächsten Termine

Themenbrunch

Osterbrunch Sonntag, 5. April p.Pers. 48,--

Muttertagsbrunch Sonntag, 10. Mai p.Pers. 48,--
&

Wirtshaus Buffet

So. 24. Mai **So. 14. Juni** p.Pers. 37,--

Infos unter Brunchtermine



Freitag abend - Ala Carte Speisekarte

oder

Candle Light Dinner

mit zeitgerechter Vorreservierung buchbar

Menü in 7 Gängen p. P. 85,--

Optional mit Weinbegleitung (5 Weine) p.P. 25,--

Bestellmöglichkeit 18 bis 20 Uhr

Das Menü wird nur für alle Personen des jeweiligen Tisches serviert!

Vegetarisches Menü - mit Fisch & Gemüse ist möglich! Veganes Menü ist nicht möglich.



Menübeispiel (nicht tagesaktuell) **Candle Light Dinner**

1

Beef Tartare

Sprossen Kräutercreme Croutons

2

Lachsforelle lauwarm mariniert

Buttermilch Gurken Forellenkaviar

3

Gelbe Paprika, Ingwer, Cremesuppe

4

Zanderfilet gebraten

Zitronenlinguine - Schnittlauchsauc

5

Geschmorte Schweinsbackerl

Schmorgemüse - Erdäpfelpüree

6

Kalbsfilet im Brotmantel

Petersilwurzelpüree Pilze - Zuckerschoten

7

„Schokoherz“

Kokos, Nougatparfait Orange - Erdbeere

Veranstaltungsräume & Mieten

Unsere Räume für Ihre Feste

*Verminderung der Raummiete bzw. Entfall
Je nach Umsatz und Veranstaltungsart*

Saal (ca. 100m²)

Raummiete 500,--

*inkludiert Bestuhlung/Tische
sowie Auf- & Abbau, Reinigung, Energie,
Leinwand*

*Andere Räumlichkeiten bzw.
das gesamte Lokal auf Anfrage bzw. Nach
Vereinbarung*

*Mit der Raummiete steht Ihnen
die Räumlichkeit exklusiv zur Verfügung.
Bitte beachten Sie ab ca. 20 Pers.*

können wir keine Ala Carte Speisekarte anbieten.

Ein einheitliches Menü bzw.

*Buffet können wir Ihnen hier anbieten.
Gerne stehen wir für Ihre Anfrage
und weitere Informationen zur Verfügung.*