Unser Sonntagberg

Die auf dem 713 m hohen Sonntagberg erbaute Wallfahrtskirche der Hl. Dreifaltigkeit steht an der Stelle einer bedeutend kleineren Kirche aus dem Jahre 1490.

Die derzeitige Kirche wurde von dem großen Barockbaumeister Jakob Prandtauer und seinem Nachfolger Josef Munngenast in den Jahren 1706-1732 erbaut, mit Fresken von Daniel Gran und dem Hochaltar von Melchior Hefele (1757) ausgestattet.

Zu den schönsten Kirchen der Barockzeit zählend, erhielt sie ihrer Bedeutung wegen,1964, den Titel einer Basilika.

Sorgt die zweitgrößte Wallfahrtskirche Österreichs für Ihr seelisches Bedürfnis – so wollen wir nach bestem Können bemüht sein, ihr leibliches Wohl zu umsorgen.

In diesem Sinne angenehmen Aufenthalt!

Ihre Familie Lagler & Team



Wir Empfehlen

Klassisches Martini Gans'l
mit Erdäpfelknödel und Apfel-Rotkraut
A
24,50 €

Pro verkaufter Portion, spenden wir 1€ an die Basilika Sonntagberg

Basilikaschnitzel
gefüllt mit Schinken, Käse, Zwiebel und Pfefferoni
dazu Pommes Frites und Salat
A|C|G|O
16,00 €

Gegrilltes Lachsforellenfilet
mit Petersilienerdäpfeln, Zitronenknoblauchbutter und Salat
A|G|O
16,50 €

Weiß

2022 Junger Klosterneuburger Weingut Stift Klosterneuburg, Wagram	1/8l	3,10 €
2021 Grüner Veltliner Steinfeder Weingut Bruch, Wachau	1/8l	3,10 €
2021 Wiener Gemischter Satz DAC Weingut Stift Klosterneuburg, Wagram	1/8l	3,10 €
2021 Gelber Muskateller Weingut Steineder, Weinviertel	1/8l	3,10 €

Rot

2020 Zweigelt Weingut Stift Klosterneuburg, Wagram	1/8l	3,10 €
2019 St. Laurent Weingut Stift Klosterneuburg, Wagram	1/8l	3,50 €



Aus dem Suppentopf

Nudelsuppe A|C	3,20 €
Frittaten-, Grießnockerl- oder Lebernockerlsuppe A|C|G	3,80 €
Kaspressknödelsuppe A|C|G	4,40 €
Knoblauchsuppe mit Weißbrotcroutons A|G	4,40 €
Beuschelsuppe A	4,00 €

Hauptgerichte

Mostbraten A|C|G|O
Schweinebraten im Mostsaft'l
mit Semmelknödel, Petersilienerdäpfel und Salat — 13,50 €

Chefsalat A|C|O
Blattsalat mit gebackenen Putenstreifen — 11,00 €

Wiener Schnitzel vom Schwein A|C|G|O
mit Petersilienerdäpfel und Salat — 13,00 €

Cordon Bleu A|C|G|O
dazu Petersilienerdäpfel und Salat — 15,00 €

Sonntagbergschnitzel A|G|O
Naturschnitzel mit Tomaten, Schinken und Käse überbacken,
dazu Reis und Salat — 14,00 €

Gegrilltes Hühnerfilet in Pfeffer-Cognac-Sauce A|G|O
mit Gemüse und Röstitaschen — 14,00 €

Mixed Grill G
mit Pommes Frites, Gemüse und Kräuterbutter — 15,50 €

Sonntagbergplatte für 2 Personen A|C|G|O
Wiener Schnitzel, gegr. Hühnerfilet, Schweinelendchen,
Gemüse, Pommes Frites, Kroketten, Preiselbeerpfirsich und Pfeffer-Cognac-Sauce — 30,00 €

Berner Würstel G|O
mit Pommes Frites und Salatgarnitur — 10,00 €

Feinschmeckertoast A|G
Gegrilltes Putenfilet auf getoasteten Brötchen,
Tomaten, Blattsalatgarnitur und Kräuterrahm — 9,00 €

Wussten Sie, dass man vom Sonntagberg aus 75 Berggipfel und 84 Ortschaften sehen kann?

GASTHOF LAGLER

Vegetarische Gerichte

Gebackener Camembert A|C|G
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren — 6,00 €

Hausgemachte Gemüselaibchen A|C|G
mit Kräuterrahm und Blattsalat — 11,50 €

Wussten Sie, dass es unsere Edi's bereits in 4. Generation gibt?

Allerlei Gebackenes A|C|G
Gemüselaibchen, Broccoli-Käse-Nuggets, Mozzarellastick, Karotten-Hirselaibchen, Frischkäse-Kräuter-Taschерl, Kräuterrösti, Champignons, Gemüse und Sauce Tartare — 11,50 €

Gemüse-Reis-Laibchen A
mit Salzerdäpfeln und Blattsalat — 11,00 €

Vegan

Fisch

Gebackenes Zanderfilet A|C|D|G|O
mit Petersilienerdäpfel, Sauce Tartare und Salat — 14,00 €





Für unsere Kleinen

Asterix A|C
Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes Frites — 7,00 €

Obelix A|C
Gemüselaibchen mit Petersilienerdäpfel — 7,00 €

Zum süßen Abschluss

Marmeladepalatschinke A|C|G	pro Stück	2,00 €
Eispalatschinke A|C|G		5,50 €
Mohr im Hemd A|C|G		3,80 €
Mohr im Hemd mit 1 Kugel Vanilleeis A|C|G		5,10 €
Hausgemachter Apfelstrudel und Torten A|C|E|G|H		3,50 €

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose

H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Kleinere Gerichte

Haustoast A|G|O
Schinken, Tomaten, Paprika und Zwiebel auf Toast
mit Käse überbacken und Salatgarnitur — 9,00 €

Gulasch A|O
klein/ groß — 8,00 €/ 9,00 €

Beuschelsuppe A
klein/ groß — 4,00 €/ 5,70 €

Beuschelsuppe A|C|G
mit Knödel — 7,80 €

Schinken-Käse-Toast A|G
mit Kräuterbutter — 3,50 €

Würstel A|M
mit Senf, Kren und Gebäck — 4,30 €

Würstel A|O
mit Saft und Gebäck — 6,00 €

Brettljause A|G — 7,80 €

Fleischbrot A — 5,50 €

Belegtes Brot A|G — 5,50 €

Saure Wurst O — 6,00 €

Wir bitten Sie um Verständnis, dass diese Karte am Wochenende von 11 Uhr bis 14 Uhr nicht zur Auswahl steht!

A Stamperl gefällig?
Zwetschke, Birne, Kriecherl, Marille, Nuss, Zirbe
2cl
2,50€/ 2,90€



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Cola, Spezi	Glas	0,25l	2,60 €
Almdudler, Frucade, Sprite,			
Fanta, Cola Light,	Fl.	0,33l	3,20 €
Eistee Pfirsich	Fl.	0,25l	3,20 €
Apfelsaft, Orangensaft		0,25l	2,60 €
Limonaden gespritzt		0,25l	2,30 €
Limonaden gespritzt		0,50l	3,80 €
Mineralwasser Römerquelle still und prickelnd	Fl.	0,33l	2,60 €
Uhltaler Säfte (Johannesbeere, Multivitamin, Birne, Holunderblüte, Zwetschke, Marille, Erdbeere, Naturgepresster Apfelsaft, Roter Traubensaft)	Fl.	0,25l	3,00 €
Mineral mit Zitrone		0,25l	1,60 €

Heiße Getränke G

Verlängerter Brauner	2,90 €
Großer Brauner	3,70 €
Kleiner Brauner	2,50 €
Cappuccino	3,40 €
Tee mit Zitrone (Teekanne div. Sorten)	2,80 €
Tee mit Rum (Teekanne div. Sorten)	3,80 €
Heiße Schokolade	2,70 €
Glühwein O	4,00 €

Biere A

Krügel	frisch vom Fass (Kaiser Märzen oder Weitra Bräu)	0,50l	4,10 €
Seidel	frisch vom Fass (Kaiser Märzen oder Weitra Bräu)	0,33l	3,40 €
Radler	frisch vom Fass (Gösser Naturradler)	0,50l	4,20 €
Radler	frisch vom Fass (Gösser Naturradler)	0,33l	3,50 €
Franziskaner Hefe-Weißbier		0,50l	4,40 €
Gösser Naturgold (alkoholfrei)		0,50l	4,10 €
Edelweiß Alkoholfrei		0,50l	4,20 €

GASTHOF LAGLER

Die Geschichte des Hauses

Der erste Nachweis über den Bestand dieses Hauses findet sich auf einem Bild des Sonntagberges, gemalt vom Joseph Schaukegl im Jahre 1751, in der Abtei Seitenstetten. Zwischen 1776 und 1788 wird das Schusterhaus, wie es damals schon genannt wird, von Kaspar Huebmer und seiner Frau Magdalena bewohnt; ab 1788 gehörte es dem Schustermeister Franz Radelberger.
1817 erhält er die Konzession für das Gastgewerbe im Haus Sonntagberg Nr.7 – von nun an waren Schuster und Wirt in einem Haus, man nannte es Schusterwirt. Franz Radelbergers Sohn Josef ist nachher Hausbesitzer. Dessen Witwe Felicitas heiratet Franz Aspalter, Schuster aus Neuhofen. Nachdem Felicitas 1867 stirbt, heiratet er 1886 seine Wirtschafterin Franziska Krondorfer und anerkennt deren Tochter Cäcilia als sein Kind. Aspalter stirbt 1890. Franz Leeb heiratet die Besitzerin des Schusterhauses Cäcilia Aspalter. Franz Leeb gibt die Gastwirtschaftauf und wird Bauer im Reisenberg. Das Wirtshaus wird von der Familie Joseph Mesner so recht und schlecht geführt und vorerst geschlossen – danach wird es an den Bäckermeister Florian Schmid aus Gleiß versteigert. Im Herbst 1915 wird es jedoch geschlossen.
Im Mai 1889 heiratet Jakob Irowetz Josefa Kronsteiner – sie bekamen 7 Kinder – der jüngste Sohn Johann war der Vater von Gerlinde Lagler. Die Familie musste 1893 ins Trettelhofhäusel, heutiges Fuchsluger, gezogen sein, weil das Trettelhofhäusl keine Gastgewerbekonzession hatte, war Jakob Irowetz nur Schuhmacher. Zu Beginn des 1.Weltkrieges pachtete er das abgebrannte Hotel. Schließlich kaufte er 1916 das Schusterwirtshaus samt Verkaufsstandel beim Türkenbrunnen. Im Juli 1922 stirbt Jakob Irowetz. Sein Sohn Johann übernimmt das Gasthaus und heiratet im November 1922 Cäcilia Hörlesberger, Tochter vom Hause Unteröd. Aus dieser Ehe entstammen zwei Töchter, Edeltraud und Gerlinde. Johann Irowetz hatte schon damals das erste Taxiunternehmen in der Gemeinde. Die Gastwirtschaft wurde erneuert, die Fremdenzimmer modernisiert, ein Speisesaal zugebaut, der Gastgarten vergrößert etc.. Somit wurde der Sonntagberg der Hausberg der Wiener.
Am 24.10.1959 heiratet Gerlinde Irowetz Eduard Lagler. Er war Angestellter bei den Böhler Ybbstal Werken, aber in seiner Freizeit ist er ein begeisterter Gastwirt. 1960 wird Barbara, 1963 Michaela und 1966 Eduard 2. geboren. 1963 stirbt Cäcilia Irowetz. 1969 übergibt Johann Irowetz das Gasthaus an Eduard und Gerlinde Lagler. 1972 stirbt Johann Irowetz. Ab 1973 wird das Gasthaus laufend umgebaut: zuerst Vergrößerung der Küche, Ausbau des 2. Stockes, neuer Speisesaal – und das Verkaufsstandl beim Türkenbrunnen wurde abgerissen.
Ab 1.1.1994 übernehmen Eduard und Karin Lagler den Gastbetrieb. Seither wurden die Fremdenzimmer modernisiert, die Veranda neu eingerichtet und der Gastgarten neu gestaltet.
Inzwischen wurde bereits die 5.Generation des Familienbetriebes Lagler geboren: Carina 1988, Edi 3. 1990 und Thomas 1997.
2018 wurde Edi der 4. geboren.
2019 heirateten Kathrin und Edi der 3.
2021 wurde Kathrin und Eduard's 2. Sohn Tobias geboren.

Das war der Weg vom Schusterwirt zum Gasthof Lagler.



