

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 Munnigenast 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

Most gespritzt
direkt vom Sonntagberg
1/2l 4,20 €

Rindssuppe
mit Fleischstrudel

QL
4,20 €

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

Basilikaschnitzel
gefüllt mit Schinken, Käse,
Zwiebel und Pfefferoni
dazu Pommes Frites und Salat

ADGO
16,50 €

Gegrilltes Lachsforellenfilet
mit Petersilienerdäpfeln,
Zitronenknoblauchbutter und Salat

AGO
17,00 €

Champignonschnitzel
in feiner Sauce
dazu Spätzle und Salat

ADGO
14,50 €



AUS DEM SUPPENTOPF

Nudelsuppe AC	3,30 €
Frittaten-, Grießnockerl- oder Lebernockersuppe ADG	4,00 €
Kaspressknödelsuppe ADG	4,60 €
Knoblauchsuppe mit Weißbrotroutons AG	4,60 €
Beuschelsuppe A	4,20 €

HAUPTGERICHTE

Mostbraten ADGO Schweinebraten im Mostsaft'l mit Semmelknödel, Petersilienerdäpfel und Salat	14,00 €
Chefsalat ADG Blattsalat mit gebackenen Putenstreifen	11,50 €
Wiener Schnitzel vom Schwein ADGO mit Petersilienerdäpfel und Salat	13,50 €
Cordon Bleu ADGO dazu Petersilienerdäpfel und Salat	15,50 €
Sonntagbergschnitzel AGO Naturschnitzel mit Tomaten, Schinken und Käse überbacken, dazu Reis und Salat	14,50 €
Gegrilltes Hühnerfilet in Pfeffer-Cognac-Sauce AGO mit Gemüse und Röstitaschen	14,50 €
Mixed Grill G mit Pommes Frites, Gemüse und Kräuterbutter	16,00 €
Sonntagbergplatte für 2 Personen ADGO Wiener Schnitzel, gegr. Hühnerfilet, Schweinelendchen, Gemüse, Pommes Frites, Kroketten, Preiselbeerpfirsich und Pfeffer- Cognac-Sauce	32,00 €
Berner Würstel GO mit Pommes Frites und Salatgarnitur	10,50 €
Feinschmeckertoast AG Gegrilltes Putenfilet auf getoasteten Brötchen, Tomaten, Blattsalatgarnitur und Kräuterrahm	9,50 €

WUSSTEN SIE,
dass man vom
Sonntagberg aus
75 Berggipfel und
84 Ortschaften
sehen kann?

G
A
S
T
H
O
F

L
A
G
L
E
R

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebackener Camembert **AQDG**
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

WUSSTEN SIE,
dass es unsere
Edi's bereits in 4.
Generation gibt?

6,50 €

Hausgemachte Gemüselaiabchen **AQDG**
mit Kräuterrahm und Blattsalat

12,00 €

Allerlei Gebackenes **AQDG**
Gemüselaiabchen, Karfiol-Käselaiabchen, Karotten-Hirselaibchen,
Frischkäse-Kräuter-Tascherl, Kräuterrösti, Champignons,
Gemüse und Sauce Tartare

12,00 €

Gemüse-Reis-Laiabchen **A**
mit Salzerdäpfeln und Blattsalat

VEGAN

12,00 €

FISCH

Gebackenes Zanderfilet **AQDGO**
mit Petersilienerdäpfel, Sauce Tartare und Salat

14,50 €





FÜR UNSERE KLEINEN

Asterix **AC**

Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes Frites

7,00 €

Obelix **AC**

Gemüselaibchen mit Petersilienerdäpfel

7,00 €

ZUM SÜßEN ABSCHLUSS

Marmeladepalatschinke **AQDG**

pro Stück

2,10 €

Eispalatschinke **AQDG**

6,00 €

Mohr im Hemd **AQDG**

4,00 €

Mohr im Hemd mit 1 Kugel Vanilleeis **AQDG**

5,30 €

Hausgemachter Apfelstrudel und Torten **AQDEGH**

3,60 €

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 **AG0**

Schinken, Tomaten, Paprika und Zwiebel auf Toast
mit Käse überbacken und Salatgarnitur

9,50 €

Gulasch **A0**

klein/ groß

8,50 €/9,50 €

Beuschelsuppe **A**

klein/ groß

4,20 €/5,90 €

Beuschelsuppe **AGG**

mit Knödel

8,00 €

Schinken-Käse-Toast **AG**

mit Kräuterbutter

3,60 €

Würstel **AM**

mit Senf, Kren und Gebäck

4,50 €

Würstel **A0**

mit Saft und Gebäck

6,20 €

Brettljause **AG**

Fleischbrot **A**

Belegtes Brot **AG**

Saure Wurst **0**

6,00 €

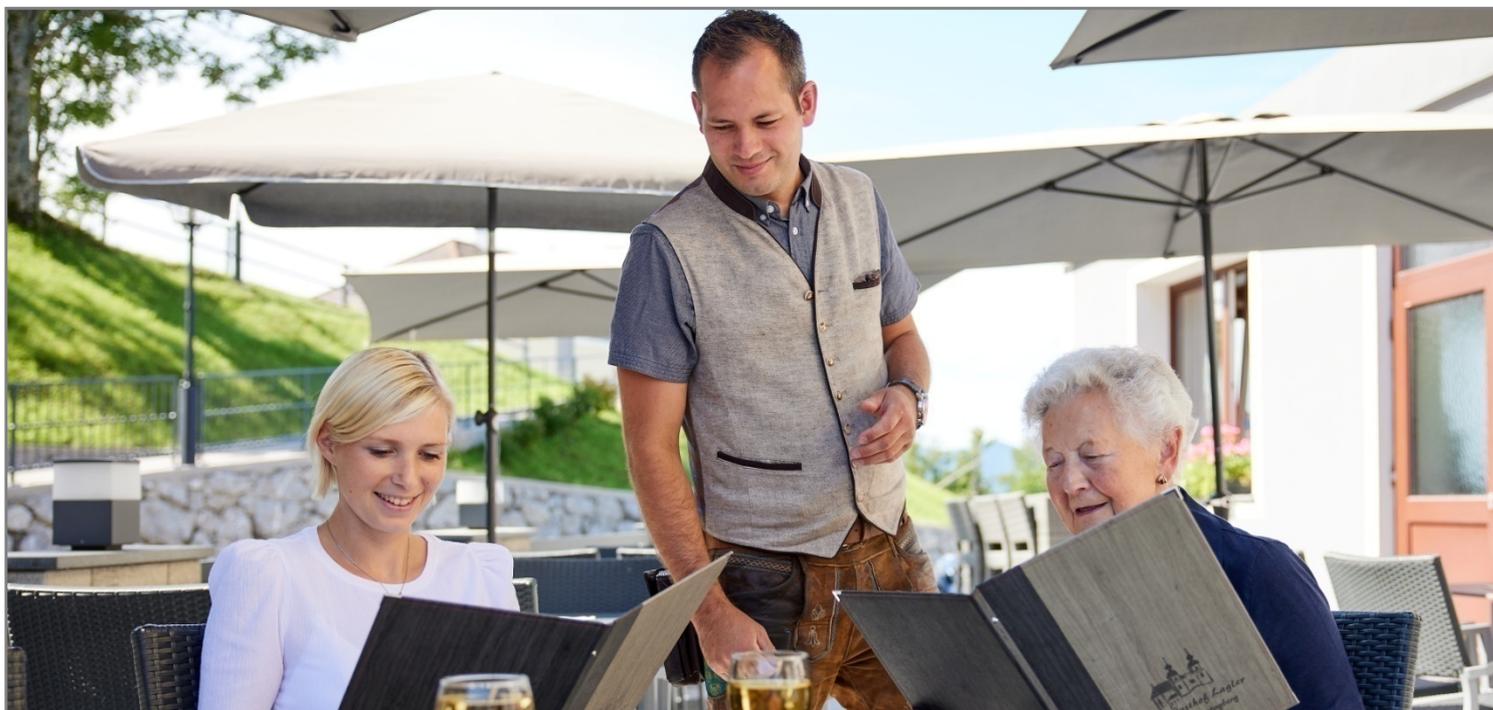
6,50 €

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
2,70€/ 3,10€



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Cola, Spezi	Glas	0,25l	2,70 €
Almdudler, Frucade, Sprite, Fanta, Cola Light, Eistee Pfirsich	Fl.	0,33l	3,30 €
Apfelsaft, Orangensaft	Fl.	0,25l	3,30 €
Limonaden gespritzt		0,25l	2,70 €
Limonaden gespritzt		0,25l	2,40 €
Mineralwasser Römerquelle still und prickelnd	Fl.	0,50l	3,90 €
Uttaler Säfte (Johannesbeere, Multivitamin, Birne, Holunderblüte, Zwetschke, Marille, Erdbeere, Naturgepresster Apfelsaft, Roter Traubensaft)	Fl.	0,33l	2,70 €
Mineral mit Zitrone	Fl.	0,25l	3,10 €
		0,25l	1,70 €

Heiße Getränke G

Verlängerter Brauner			3,10 €
Großer Brauner			3,90 €
Kleiner Brauner			2,60 €
Cappuccino			3,60 €
Tee mit Zitrone (Teekanne div. Sorten)			3,00 €
Tee mit Rum (Teekanne div. Sorten)			4,00 €
Heiße Schokolade			2,90 €
Glühwein O			4,20 €

Biere A

Krögel frisch vom Fass (Kaiser Märzen oder Weitra Bräu)		0,50l	4,30 €
Seidel frisch vom Fass (Kaiser Märzen oder Weitra Bräu)		0,33l	3,50 €
Radler frisch vom Fass (Gösser Naturradler)		0,50l	4,40 €
Radler frisch vom Fass (Gösser Naturradler)		0,33l	3,60 €
Franziskaner Hefe-Weißbier		0,50l	4,60 €
Gösser Naturgold (alkoholfrei)		0,50l	4,30 €
Edelweiß Alkoholfrei		0,50l	4,40 €

G
A
S
T
H
O
F

L
A
G
L
E
R

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 Gastwirtschaft auf 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 Trettelhofhäusel 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 Verkaufsstandl 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.

