

Willkommen in



FREUDE & GENUSS

Lieber Gast!

Als mein Großvater Georg Humer im Jahr 1936 das Uferhaus pachtete, war es ein kleines Fachwerkhäuschen – jedoch für die Familie eine große Chance.

Neben seiner Tätigkeit als Fährmann zwischen Orth und Haslau war mein Großvater vor allem einer der letzten Berufsfischer des Donaustromes.

Die frisch gefangenen Donaufische bereitete meine Großmutter Aloysia, auf die von ihr kreierte, unnachahmliche „serbische Art“, den auf die Überfuhr wartenden Gästen, zu.

Mein Vater hat diesem Erfolgsrezept weiter vertraut und Humers Uferhaus in den 60er und 70er Jahren zu Größe und Güte ausgebaut.

Als nunmehr der dritte Georg in Folge, trat ich im Jahre 1989 mutig in seine Fußstapfen, oft genug mit Gummistiefel ... Nach dem Jahrhunderthochwasser von 2002 erneuerte ich Restaurantbereich und Gastgarten umfassend, um gegen Flutkatastrophen (wie z. B. 2013) noch besser gewappnet zu sein.



Der beharrliche Fleiß von drei Generationen und die Freude am Verwöhnen unserer Gäste ließen unser Uferhaus weit über die Grenzen des Landes bekannt werden.

Somit präsentiere ich Ihnen Humers Uferhaus in bewährter Frische bereits in seiner 82. Saison!

Im Namen meines gesamten Teams wünsche ich Ihnen angenehme Stunden im Uferhaus bei

Freude und Genuß
Ihr Georg Humer

Küche durchgehend von 11:30 bis 21:30 Uhr
Mai bis September – jeden Tag geöffnet
ansonsten Dienstag und Mittwoch Ruhetag

November, Dezember und Jänner geschlossen
Inklusivpreise, **keine Kredit- und Maestrokarten**

A-2304 Orth an der Donau, Uferstraße 20
Tel. 0664 180 03 22, Mail: office@uferhaus.at

 facebook.com/dasUferhaus

uferhaus.at





GETRÄNKE

Aperitifs

Glas Sekt mit Apfel-Holundersaft o		4,40
Glas Sekt o		4,40
Sandemann Sherry Fino o	1/16 l	4,20
Martini Bianco o	1/16 l	4,20
Martini Dry o	1/16 l	4,20
Martini Rosso o	1/16 l	4,20
Campari Soda	4cl	4,40
Campari Orange	4cl	5,00

Alkoholfreie Getränke

Naturtrübe Obst- und Gemüsesäfte

Apfelsaft Naturtrüb	1/4 l	3,00
Apfel-Holundersaft	0,2 l	3,00
Apfel-Aroniasaft NEU	0,2 l	3,50

Wässer

Vöslauer Mineralwasser prickelnd, mild oder still	0,3 l	2,60
Vöslauer prickelnd oder still	0,7 l	4,30
Sodawasser	1/8 l	0,60
Karaffe Wasser (Servicebeitrag)	1,0 l	1,00

PAGO-Fruchtsäfte

Johannisbeere, Marille, Erdbeere, Orange	0,2 l	3,10
--	-------	------

Limonaden

Cola, Almdudler	0,2 l	2,60
Zitronenlimonade	0,2 l	2,60
Coke Zero	0,3 l	3,00
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	3,00
Eistee Lemon	1/4 l	3,00
Soda Zitrone, Soda Himbeere	1/4 l	1,80
	1/2 l	3,60



WEINE

Bouteillenweine Weiß ^o

Unsere Sommerweineempfehlung:

blue danube¹⁶

Grüner Veltliner 2017, Classic vom Weingut Bannert,
Obermarkersdorf, Niederösterreich

1/8 l 3,00 18,00

WELSCHRIESLING 2017

vom Weingut Krispl, Hof bei Straden,
Südsteiermark

1/8 l 3,40 20,00

GRÜNER VELTLINER 2017 Weinviertel DAC
Ried Oberes Feld vom Weingut Eichberger
in Eibesbrunn, Weinviertel

1/8 l 3,50 21,00

RIESLING 2017

vom Weingut Fleckl in Waidendorf, Weinviertel

1/8 l 3,50 21,00

GELBER MUSKATELLER 2017

vom Weingut Artner in Höflein,
Carnuntum, Weinviertel

1/8 l 3,70 22,00

CHARDONNAY 2014 Hundspoint Reserve
vom Weingut Niki Windisch in Großengersdorf,
Weinviertel

1/8 l 5,00 30,00

Bouteillenwein Rosé ^o

ROSÉ 2017

vom Weingut Eichberger in Eibesbrunn, Weinviertel

1/8 l 3,00 18,00

Offene Schankweine ^o

**Vom Weinbaubetrieb Gerhard Lobner
in Mannersdorf an der March**

Welschriesling 1/8 l 2,00

Grüner Veltliner 1/8 l 2,10

Blauer Portugieser 1/8 l 2,00

G'spritzter Weiß/Rot 1/8 l auf 1/4 l 2,60

Sommerspritz 1/8 l auf 1/2 l 3,80

Aperol Spritz 1/4 l 3,90

Bouteillenweine Rot ^o

ZWEIGELT 2016 vom Weingut Payr in Höflein, Carnuntum	1/8l	3,40	20,00
BLAUFRÄNKISCH 2016 CLASSIC vom Weingut Josef Iglar in Deutschkreutz, Mittelburgenland	1/8l	3,50	21,00
BLAUBURGUNDER 2010 vom Weingut Mariell in Großhöflein, Burgenland	1/8l	4,50	27,00
ST. LAURENT 2015 RESERVE vom Weingut Bannert in Obermarkersdorf, Weinviertel	1/8l	4,50	27,00
CUVÉE SEMPRE 2006 Cabernet Sauvignon, Syrah und Blaufränkisch vom Weingut Juliane Wieder in Neckenmarkt, Mittelburgenland	Bouteille		42,00



Bier vom Fass

Hubertus Pils	Krügel	0,5l	4,20
	Seidel	0,3l	3,00
Hubertus Dunkles	Krügel	0,5l	4,20
	Seidel	0,3l	3,00
Ottakringer Zwickl	Krügel	0,5l	4,30
	Seidel	0,3l	3,10
Innstadt Weißbier	Krügel	0,5l	4,30
	Seidel	0,3l	3,10
Clausthaler Alkoholfreies	Krügel	0,5l	4,10
	Seidel	0,3l	3,00
Radler frisch (Zitro oder Almdudler)		0,5l	4,10

Bier in der Flasche

Hubertus Herrn-Pils	0,3l	3,10
Hubertus Märzen	0,5l	4,00
Hubertus Dunkles	0,5l	4,00

ZUM WOHL

Schaumweine ^o

WINZER-FRIZZANTE

vom Weingut Bannert in Obermarkersdorf,
Weinviertel

1/8l 3,80 22,80

SZIGETI „Grüner Veltliner“ Sekt

0,1l 4,30 30,00

CHAMPAGNE POL ROGER BRUT RÉSERVE

0,75l 54,00

Digestifs

Edle Bauernbrände

KRIECHERL, VOGELBEERE, MARILLE, BIRNE,
SCHWARZER HOLUNDER, HIMBEERE

4cl 9,80 2cl 4,90

Schnäpse und Brände

OBSTLER, BARACK, SLIBOWITZ, WILLIAMS

4cl 3,60 2cl 1,90

VODKA STOLICHNAYA, GIN

4cl 4,00 2cl 2,10

Cognac & Co

BISQUIT, METAXA, CALVADOS VSOP

4cl 5,60

SCHARLACHBERG, ASBACH URALT

4cl 3,90

GRAPPA

4cl 5,20 2cl 2,60

Whiskies

TULLAMORE, JOHNNY WALKER, JACK DANIELS

4cl 5,80

Bitteres

ROSSBACHER

4cl 4,00 2cl 2,10

FERNET BRANCA

4cl 4,40 2cl 2,30



KAFFEE ...

und Heiße Getränke

Kleiner Brauner ☿ / Mocca	2,30
Großer Brauner ☿ / Mocca	4,00
Melange ☿	3,20
Capuccino ☿	3,60
Einspänner mit Schlag ☿	3,60
Café Latte ☿	4,20
Heiße Schokolade ☿	4,20
Tee mit Zitrone oder Milch ☿	3,00

Willkommen in



Freude & Genuß



RAUM FÜR VIELE(S)

Feste und Feiern, Seminare, Tagungen – buchen Sie für Ihren Erfolg unseren innovativ gestalteten Multifunktionsraum!

Unser Panoramaraum im oberen Stockwerk eignet sich gleichermaßen für Feste, Veranstaltungen und Seminare variabler Größe.

Der Raum lässt sich mit einer mobilen Trennwand nahezu schalldicht unterteilen, wodurch auch für mittlere und kleinere Gästegruppen intimere Bereiche geschaffen werden können.

Die Aussichtsterrasse im Obergeschoss ist ein idealer Ort für „Freigeister“.

Für Vorträge steht modernstes technisches Audio- und Video-Equipment zur Verfügung.

Unser Multifunktionsraum fasst bis zu 90 Personen, und steht von Montag bis Freitag, Feiertage ausgenommen, für Veranstaltungen aller Art zur Verfügung.

Unsere Geschäftsführung informiert Sie gerne über Details und spezielle kulinarische Angebote.

Projizieren Sie Ihre Ideen und Ihr Wissen, wir ergänzen Ihre geistige Nahrung mit Köstlichkeiten aus unserer Küche.

Feiern Sie in kleiner Runde oder im großen Stil – wir gestalten für Sie den passenden Rahmen.



Freude & Genuß

Küche durchgehend von 11:30 bis 21:30 Uhr
Mai bis September – jeden Tag geöffnet
ansonsten Dienstag und Mittwoch Ruhetag

November, Dezember und Jänner geschlossen
Inklusivpreise, **keine Kredit- und Maestrokarten**

A-2304 Orth an der Donau, Uferstraße 20
Tel. 0664 180 03 22, Mail: office@uferhaus.at

 facebook.com/dasUferhaus

uferhaus.at





NATUR VOR ORT(H)

Das Uferhaus bietet Naturgenuß, einerseits durch seine einzigartige Lage am Donaustrom und andererseits durch die größte Auswahl an traditionell zubereiteten Süßwasserfischen.



Mitten im noch jungen Nationalpark Donauauen gelegen, mit exzellenter Zufahrtsmöglichkeit per Fahrrad, Motorrad und Pkw, sowie einer großzügigen Anlegestelle für Sportboote, ist das Uferhaus eine idyllische Rast- und Labstätte zwischen den Großstädten Wien und Bratislava.

Der Aulehrpfad sowie der Treppelweg entlang des mächtigen Donaustromes laden zu ausgedehnten Spaziergängen und Naturbeobachtungen das ganze Jahr über ein. Kinder und Junggebliebene lockt ein Abenteuerspielplatz in Form eines gestrandeten Piratenschiffes auf der Lagerwiese vor dem Haus.

Die in Wiederaufbau befindliche Orther Schiffmühle ist, im Altarm vertäut, zu besichtigen und mit einem historischen Donauschiff, der „Tschaike“ können romantische Rundfahrten auf dem Fluss unternommen werden.

Die Bootsfähre unterhalb des Uferhauses ermöglicht das Übersetzen von Rädern und Personen ans jenseitige Ufer.

Das Nationalparkzentrum Orth befindet sich in einem Wasserschloss aus dem 12. Jahrhundert und gibt mit der „Schlossinsel“ und seinen Wechsel- wie Dauerausstellungen interessante Einblicke in den Nationalpark. Ebenso ist das im Obergeschoß befindliche „museumORTH“ für die Geschichte dieses Landstriches einen Besuch wert.

Die weithin bekannten Marchfeldschlösser (Eckartsau, Schloss Hof, Niederweiden etc.) liegen fast um die Ecke.



Freude & Genuß

ALLERGIEAUSLÖSER

und wo diese hauptsächlich vorkommen

Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege usw. und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid u. Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Abbildungen der Speisen und Getränke sind Symbolfotos / all images are symbolic.