

Speisekarte

Sehr verehrte Gäste, herzlich willkommen im **Wirtshaus am Spitalplatz!**

Suppen

Frittatensuppe	A, C, G, L	€ 3,90
Speckknödelsuppe	A, C, G, L, O	€ 3,90
Kümmelsuppe mit Blätterteigstangerl	G, O	€ 4,50
Süß-scharfe Senfsuppe mit gebackenem Weißwurstradl	A, C, G, M, I	€ 4,50

Hauptgerichte

Szegediner Gulasch mit Petersilienkartoffeln und Endiviensalat		€ 13,80
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Marktgemüse	A, C, G	€ 17,80
Zartrosa gebratene Entenbrust mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	A, C, G	€ 16,50
Zweierlei vom Hirsch: Hirschrücken im Speckmantel und Hirschschnitzel an Holunderjus mit Wirsing a la crème, Maultasche und Champignon	A, C, G, L	€ 19,80
Mittelstück vom Skreikabeljau oder Frischlachs auf Pilzrisotto und marinierten Blattsalaten	A, G, L, O	€ 18,80
Kasknödel mit brauner Butter, gehobeltem Bergkäse und marinierten Blattsalaten	A, C, G	€ 14,50

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce	A, C, G	€ 5,90
Topfenstrudel mit Vanillesauce	A, C, G	€ 5,90
Palatschinken mit Orangensauce	A, C, G	€ 4,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus kleine Portion	A, C, G	€ 5,00
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	A, C, G	€ 9,00
Affogato al caffè (1Kugel Vanilleeis mit Espresso)	C, G, 9	€ 3,20
Kleine Käseauswahl mit Butter und Pfisterbrot	G, M	€ 6,90

Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet!
Für Kinder: Bitte fragen Sie nach unserer Kinderkarte

Auflistung der Allergene und Inhaltsstoffe:

A: Gluten haltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, G: Milch, F: Sojabohnen, H: Schalentiere, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, R: Weichtiere, O: Schwefeldioxid und Sulphite, Kreuzkontaminierungen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhalzig, 10 chininhalzig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Nitritpökelsalz, 15 Stabilisatoren