

Bayerische-österreichische Spezialitäten im Wirtshaus am Spitalplatz



Absolute Frische und beste Zutaten spielen in meiner Küche eine große Rolle. Lassen Sie sich von meinen Kreationen aus der heimischen Küche verwöhnen. Bitte beachten Sie, dass es bei erhöhtem Gästeaufkommen zu Wartezeiten kommen kann.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne eine kleine Portion*.

Suppen, Zwischengerichte

Kartoffelsuppe mit gerösteten Petersilien-Brotwürfeln	A,G,L,O	€ 6,90
Tafelspitzbouillon mit Speckknödel	A,C,G,L,O	€ 6,90
Tafelspitzbouillon mit Leberknödel	A,C,G,L,O	€ 6,90
Kürbiscremesuppe mit Limette, Kräuterseitlinge	G,L,O	€ 6,90
Schlutzkrapfen aus Kartoffelteig mi Jungschwein-Füllung, Radieserl-Salat	A,C,M,O	€ 11,80
Nudelteigtascherl mit Blut- und Leberwurst-Füllung auf Kartoffelcreme	A,C,G,L,O	€ 10,80
Gemischter Beilagen-Salat	L,M,O	€ 5,80

Hauptgerichte - bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesangebote

Wirtshaus-Schnitzerl (Schwein) auf gerösteter Schwarzbrotsscheibe, mit Petersilien-Knoblauch-Mayonnaise, gebratene Speckscheibe, geschmorten Zwiebeln, gebackenem Ei mit weichem Kern, auf mariniertem Wildkräutersalat <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	A,C,G,M,O	€ 17,80
Hirschrücken in der Kakao-Kruste mit geschmorten Petersilienwurzeln und Petersilien-Salat <i>Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Grenzlandhof Reumann</i>	A,O	€ 24,90
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Radieschen-Salat <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	A,C,O,M,L	€ 23,90
Rinderfilet-Steak 180 g mit Portweinzwiebeln, gebackenem Camembert, Kartoffelecken, Sauerrahm-Dip, Wildkräutersalat mit Orangendressing <i>Weinempfehlung: Zweigelt, Weingut Grenzlandhof Reumann</i>	A,C,O	€ 25,80
Vegetarische Schmankerlplatte geröstete Semmelknödel mit Ei, Zwiebelkuchen, Bulgur-Feta-Pflanzerl, Spinat-Schlutzkrapfen, gebackener Bergkäse auf cremigem Wirsing <i>Weinempfehlung: Weissburgunder, Weingut am Stein</i>	A,C,G,M,O	€ 22,50
Wirtshaus Schmankerlplatte Rehpflanzerl, Minutensteak (Rind), Portweinzwiebeln, Schlutzkrapfen (gefüllt mit Jungschwein) auf Radieschensalat, Filet vom Saibling mit cremigem Wirsing <i>Weinempfehlung: K&K Cuvée, Weingut Kirnbaur</i>	A,C,D,M,O	€ 24,80

Spinat-Schlutzkrapfen mit brauner Butter und gehobeltem Bergkäse <i>Weinempfehlung: Chardonnay Selection, Weingut Salzl</i>	A,C,G,O	€ 14,90
Geröstete Semmelknödel mit Ei, Wildkräutersalat mit Himbeerdressing <i>Weinempfehlung: Welschriesling, Weingut Hirtl</i>	A,C,G,O	€ 13,90
Filet vom Saibling mit cremigem Wirsing, Limettenbutter, Wildkräutersalat, mariniert mit Himbeerdressing <i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc DAC, 2022, Weingut Pfeifer</i>	A,D,E,G,O	€ 22,80

Für unsere kleinen Gäste (bis 120 cm ☺)

Spaghetti Bolognese mit Parmesan	A,C,G,O	€ 6,50
Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup	A,C,G	€ 8,50

Zum süßen Abschluss

Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster	A, C, G	€ 10,80
Zwei Marillenpalatschinken	A, C, G	€ 6,30
Vanilleeis, 1 Kugel	A, C	€ 1,40
Erdbeersorbet & Erdbeereis mit Topfenknödel	A,C	€ 10,80
Affogato al caffè (1Kugel Vanilleeis mit Espresso)	C, G	€ 3,60
Steirer Eis (cremiges Vanilleeis mit Kürbiskernöl)	C, G	€ 7,80

Mein Service für Sie:

Gerne koche ich für Sie auch Ihr Wunschgericht (bei Vorbestellung)

Österreichisch-bayerische Worterklärung

Marillen = Aprikosen

Pflaumenröster = Zwetschgenkompott

Kren = Meerrettich

Topfen = Quark

Palatschinken = dünner Pfannkuchen

Auflistung der Allergene: 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, Kreuzkontaminationen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden

*kleine Portion: abzgl. € 2,00