Traditionelle Wirtshausküche

Ehrliches Handwerk - Regionalität

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.

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesangebote auf den Tafeln

Heimische Süßwasserfische aus der Fischzucht Birnbaum von Freitag bis Sonntag – siehe Tafeln

Suppen

	Kleine/große Portion
Kräftige, hausgemachte Rinderbrühe mit Speckknödel ACGL	5.80 / 8.30
Kräftige, hausgemachte Rinderbrühe mit Kaspressknödel ACGL	5.80 / 8.30
Kräftige, hausgemachte Rinderbrühe mit Leberknödel ACGL	5.80 / 8.30
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen LO	5.80 / 8.30

Besondere Schmankerl, auch vegetarisch

Dreierlei Knödel (Kasspress, Kürbis, Spinat**)** mit Basilikumbutter und gehobeltem Bergkäse ACG	19.90
Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln ACGL	16.80
Schlutzkrapfen (gefüllt mit Rindsbackerl), Pastinakenpüree MLO	18.80
Bier-Gulasch (Rindfleisch) mit Semmelknödel CGLMO	21.80
Hirschpflanzerl mit Röstkartoffeln und Pastinakenpüree CM	17.50

Marinierter Wildkräutersalat mit Hausdressing ACGLM	6.50

Wirtshausgerichte

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten, Röstkartoffeln, Markgemüse ACOM 27.80
Kleine Portion 24.40

Zweierlei Geschmortes (Rindsbackerl, Ochsenbrust), Rotweinreduktion, Cremewirsing, Kartoffelknödel ALMO 25.80

Wolperdingerpfanderl
(Schweinefilet, Hirschpflanzerl, Schwammerlsauce, Semmelknödel, Krautsalat) ACGMO 22.80

Zwiebelrostbraten, Pfeffer-Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, serviert mit Käsespätzle ACGMO 29. 80

Schmankerlplatte **pro Person** 25.80

Kl. Schnitzel mit Kartoffelsalat, Hirschpflanzerl, Schweinefilet in Schwammerlsauce mit kleinem Semmelknödel, Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Zwiebel-Gulasch,
Schlutzkrapfen (gefüllt mit Rindsbackerl) auf Pastinakenpüree)

Zum süßen Abschluss

Hausgemachter Kaiserschmarrn** wahlweise **auch ohne** Rum-Rosinen* ACG	13.80
Nutella-Palatschinken 2 St. ACG	8.80
Palatschinken mit Pflaumenmus 2 St. ACG	8.80
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) CG	3.80
Steirer Eis (cremiges Vanilleeis mit Kürbiskernöl) CG	7.80
Vanilleeis, 1 Kugel CG	1.50

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,
Kreuzkontaminierungen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden
bei hohem Gästeaufkommen mind. ca. 30 Minuten Wartezeit, *mit Alkohol - **Preise in Euro