

VORWEG

GÄNSE „ALLERLEI“

Brioche 10.50

WIENER SCHNECKE im BLÄTTERTEIG

Joghurt / junger Blattsalat 10.50

BEEF TARTARE

Zwiebelmarmelade / Senfmayonnaise / Toast 11.-

AUS DEM SUPPENTOPF

klare RINDSUPPE

als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln 3.30

GANSLEINMACHSUPPE

Brösel-Knödel 5.40

paprizierte FISCHSUPPE 5.40

HAUPTSPEISEN

¼ Gans oder ½ Ente

Rotkraut / Serveitknödel / Preiselbeerapfel 19.20

gebackene GÄNSELEBER

Kartoffelsalat 12.90

ZANDER

Linseneintopf 18.90

im FEIGENBLATT gedämpfter WELS

Topinambur / schwarze Karotte 19.-

WILDRAGOUT „Fiaker Art“

Topfenspätzle 15.20

BEIRIEDSCHNITTE vom WEIDERIND

Grießstrudel / Karfiol / Thymianjus 24.50

WURZELFLEISCH vom SCHWEINSWANGERL

Wurzelgemüse / Kartoffel / Kren 16.90

KÜRBISRISOTTO

Schafskäse / Kürbiskerne 11.20

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

WIRTSCHAUS PUR

GEBACKENES - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone

- **WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE** 10.50
- **Original WIENER SCHNITZEL vom KALB** 16.90
- **½ BACKHENDL** 12.90
- **CORDON BLEU** - Preiselbeerpfirsich 12.50

ZWIEBELROSTBRATEN vom JUNGRIND

knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Fächergurkerl 16.80

KALBSLEBER

Apfel / Speck / Zwiebel / Reis 15.90

GULASCH vom WEIDERIND / Gebäck 9.60

PUTENSCHNITZEL „PARISER ART“

Erbсенreis 11.60

DESSERTS / EIS / KÄSE

2 Stück PALATSCHINKEN- Marillenmarmelade 4.50

SOMLOER NOCKERL -

Schlagobers / Weichseln / Schokosauce 6.-

MOHNNUDEL

Apfelkompott 7.-

MARONICREME

Orangenbiskotten / Rumzweitschen 7.-

BALASS `N

Süßweinespuma 7.-

KÄSETELLER 9.50

HEIßE LIEBE 5.50

EISKAFFEE 5.50

BANANENSPLIT 5.50

gem. EIS -Schlagobers 4.50

HAUSBECHER 5.50

*Für unsere kleinen WIRTSCHAUS GÄSTE
bereiten wir auch gerne etwas zu!!*

Von fast jeder Hauptspeise servieren wir auch gerne kleine Portionen!

LIEBER GAST!!

Bei Fragen zu **ALLERGENEN** wenden Sie sich bitte an unsere ServicemitarbeiterInnen!

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.