

Vuaspeis`n und Salodkreationen

Beef tartare 125 g/250g	€15/€27
Wasabimajonees/Salatbouquet/Pinienkerne/Melbatoast	
Lauwarm`sg`söcht`s (geräucherertes) Saiblingsfile	€14
Preisbeerobers/Salatbouquet/Muskatellergelee	
Griechischer Bauern-Salat „auf meine Art“	€13
Feta Käse/Gurken/Paprika/Wachswieches Ei/Zwiebel/ Oliven/Kichererbsen/luftgetrockneter Schinken	
„Wirtskultureller Fastensalat“	€12
Indische Linsen und Wildreis/Gemüse/Avocado/Granatapfel/Joghurt	
klana g`mischta Salod	€5
großa g`mischta Salod	€8
klana Blotssalod	€4
Erdäpfi-oda Erdäpfi-Gurk`nsalod	€5
<u>Beilogenänderung verrechnen mia €0,50 extra,</u>	
<u>Braterdäpfi statt Beilog €1,00 extra</u>	
<u>Kloana Salod stott Beilog kostet €2,00 extra</u>	

Supp`mkess`l

„Soizbuaga Hochzeitssuppm“	€7
Fridattn/Griassnockal/Lebaknedl/Gemüse	
Kaspresskned`lsupp`m	€6
Wirtskultur`s g`sunde Suppm	Vsp./Hptsp. €7/€12
Pastinaken/Fenchel/Junglauch und vü Kräuta	
„In Wirt sei Fischsuppm	kloa/gross €10/€18
Gemüse/Fischfile/Garnön/Knofibrot	

Wirtskultur Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Soizburga Mückkoib (Milchkalb) €22

Riesenwienaschnitzel von da Kärntner Sau €15

Kordonblö von da Edlputzen €17

Putnschnitzel „Wiener Oat“ €16

Schnitzel werden serviert mit Preiselbeeren, Zitronen und wahlweise
Pommes/Pastasüßkartoffeln oder Butterreis

Ausgelechts Freiländ Bockhendl „steirische Oat“ €17

Kürbiskernpanade/Erdäpfel-Gurkensalat/Kürbiskernöl/Zitronen

Ausgefoins (ein bißchen ab der Norm!)

Maishendlbrüsterl €17

Eisweinsorbet/Weintrauben/karamellisierte Nüsse/Karotten

„Grillpfandl Exklusiv“ €22

Spanferkel/BIO Rind/Waldviertler Wildhendl
Olivenöl-Rosmarinerdäpfel/Speckige Kenia-Bohnen

Mondsee Lamm (Hüftsteak) in Pistazien-Schafskäsekruste €21

Granatapfelsalat/Kichererbsenpüree

Rampsteak vom Styria Beef 250g/350g €25/€32

Café de Paris Butter/Cäsars Salat/Steakpommes/Bäbequosalat

FrISChe heimISChe FiSch fiSchT.....

Garam Masala von Edelfischen €22
 Basmatireis/Knackgemüse

Saiblingsfilets in Gemüse-Butter gebraten €23
 Kräutererdäpfi/bunter Blattsalat

Fia olle Keand 'lg' fuatat`n (Vegetarier !)

Kasspotzn im Pfandl serviert mid stingadn Bergkas €13
 Röstzwifi/Schnittlauch

mid Speck €15

Bärlauch-Zartweiz`nrisotto
 Pepperonata/gebackenen Schofkas/Oliven €13

Gemüse in Tempura auf gebratenen Tofu-Sprossenreis
 und süß-saurer Tschillisöß (pikant scharf!) €13

Des g` heat in a wirtskulturelles Wiaz`haus

Paar`l Frankfurta oder Debrezina €6
 Semmi/Senf/Kre va da frisch`n Wurz`n

Wiascht`l mit Soft 1 Gebäck wos woit`s €10

„In Wirt sei“ Koibsrähmbeischl €13
 Semmiknedl/Essiggurkal

Fiakagulasch vom BIO Jungrind
 Soizerdäpfi/Wiaschtl/Ei kloa/groß €10/€15

Frisch gebratene Kaspressknedl auf Sauerkraut (Veggie!) €10

Koide Jaus`n

A g`scheide Porzion Essigwascht € 8
 Erlachmühlbrot/Zwiebel

Kasbred`l mid Kas von da Region kloans/gross € 8/€14
 Traub`n/Nuss`n/ Butta und Hoizof`nbrod

Siasse Noscharei`n

„Siasse Schmankerl“ € 11
 Mohnnudln/Schokoladenmousse/Topfmknedl/Rumtopffrüchte/Eis

Karamellisierter Griasschmarrn mit Hollerkoch € 9

Hausg`mochta Opfi-oda Topfmstrudl € 6
 Vanillesoß/Portion Schlogobers €3/€1,50

Eispaladschingn € 6
 Vanilleeis/Schokosoß/Schlog/Mandln

Frische Palatschinken 1 Stk./2Stk./3Stk. €3/5,50/7,50
 mit hausgemachter Marillen-, Erdbeer-oder Dirndlmarmelad

Frisch g`mocht—dauert a bissl.....

Frische Waffeln € 9
 mit Früchten/Schlogobers/Rafaello/weisser Schokosoß