

Vuaspeis`n und Solodkreationen

Bief tartar vom Styria Beef Filet 125g/250g	€19/€ 36
Poschierds Ei/Einglegta Kürbis/Buttatoast	
G`räucherte Ganslbrust	€15
Mango/Haus-Foccacia/Vogalsolod	
Wintersolod mit Gratiniertn Honig-Ziegnkäs	€ 14
Feigen/ Rode Ruam/ Karamellierte Woinuß/ Oraunschn	
Kloana/großa g`mischta Solod	€ 6/€10
Kloana /Großa Blottsolot	€ 5/€ 8
Erdäpfi- oda Erdäpfi-Gurknsolod	€ 6
Port.Kürbiskernöl	€ 2
Beilogenänderung verrechnen mia	€ 0,50
Broterdäpfi statt Beilag	€ 1,50
Kloana Solod oda Erdäpfisolod.	€ 2,00
Erlachmühlbrot /Gebäck vom Berger Bäck	€ 1,90

Supp`mkess`l

„Mandseea Hochzeitssupp`m“	€ 7
Fridattn € 5/Griaßnockal € 6/Lebaknedl € 7/Gemüse	
Kaspreßknedlsupp`m	€ 7
Maronisuppm mit brodana Birn und Hoslnuß	€ 8
„In Wirt sei Fischsupp`m“. kloa/groß	€12/€20
Kräuter-Knofi-Brot/Gemüse/heimische Fische	

Inkl. Mwst. und Abgaben

Wirtskulturelle Klassiker - de gibt's immer.....

Original Wiener Schnitzel €28
vom Kremstaler (OÖ) Mückhoib

Wirtskultur Meegaaa-Schnitzl €20
von der Innviertler Sau (Burgstaller/Zipf)

Kordon blö von der Lavanttaler Sonnenpute (Wech) €23

Schnitzel werden serwiert mit Preis`lbeer`n/hoiber Zitron

und wahlweise mit

Pommes/Pedasüerdäpfi oda Butterreis

„Des Wirtskulturelle Bockhendl“ im Körperl €22
mit Rahm mariniert/ausg`löst vom Maishendl (Wech/Lavanttal)
in Kürbiskernpanier/frisch`n Erdäpfisalod/Kürbisernö/fritierten Pedasü

Ausg`foin`s (Ein bisschen ab der Norm)

Lackierte BIO Entnbrust €31
Rot-weiß-Kraut/Rahmnockal Ala Chef

Wüdsau-Ruckn in Glühweinsoß €27
Kastanien-Mousseline/Koisprossn

Rumpsteak vom Styria Beef(BIO) 250g/350g €32/€42
BBQ Soß/Steakpommes/Kräutabutta/Cäsar Salod

„ Das Fischpfandl Marktplatz 9“ €29
Rosmarinerdäpfi/ Marktgemüse/ Zitronenbuttasoß/

Fia olle Keand`l g`fuatat`n

Wirtskultur-Kasnockn im Pfand serviert **€17**

Peters G`schabte Spatzl`n vom Brettl mit stingad`n Berg-Biakas

Mit Bauchspeck **€19**

„Wirtskultur Vegan Körry“ **€17**

Hokkaido-Kürbis/ Rode Linsn/Pak Tschoi/Jasminreis/Sprossn

Des ward Vegan...oda wia des hoaßt...aso nix vom Vich drin

Des g`heat in a Wiaz`haus

Oa Paarl **Frankfurta** oda **Debrezina** mit Semmi **€ 6**

Wiascht`l mit Soft Oa Gebäck wos wit`s **€11**

Willis MÜch-Koibsrähmbeischl **Vsp./Hptsp.** **€13/€20**

Semmiknedl/Essiggurkal/Burgstaller_Zipf

„Fiakagulasch“ vom BIO Jungrind **kloa/groß €12/€19**

BIO-Erdäpfi/Wiascht`l/Ei/Gurkerl

Haus-Ganslschmoiz mit Feigen und Zwüfi/Erlachmühlbrot. **€ 7**

Fia unsre Kiddies (wirklich nur für Kinda)

Kloans panierts Hendlschnitzl mit Pommes **€10**

Fischstabal söba gemocht **€10**

mit Mondseefisch und Erdäpfisolod

Spaghettini mit Bolonaise und Parmesan **€ 8**

Grüwiaschtl mid Pommes **€ 7**

Siaße Noscherein

Willis Maroni-Knedl	€13
Schokoladn-Schaum/Pumpernickel	
Spekulatius-Tiramisu mit Brodopfi-krem	€10
Eispaladschingn 1 Stk.	€ 8
Wanilleeis/Schokosoß/Schlog/Mand`In	
Frisch g`mochte Butter- Palatschinke	
1Stk./2Stk.	€4/€7
Mit hausg`mochta Marün-, Erdbeer-, Dirndlmarmelad oda Nutella	
Opfi- oda Topfmstrudl	€ 6
Wanillesoß/Portzion Schlogobas/Kugel Eis	€ 3/1,50/1,50
Unsa G`rührter Eiskaffee mit Schlogobers und Hippen	€ 8
Steirer Becher	€ 8
mit Kürbiskrokant/Schlagobers/Kernöl/Vanilleeis	