

Das Wirtshaus

Gaumen hoch, liebe Freunde der heimischen Küche!

Wir kennen alle unsere Lieferanten persönlich, wissen wo´s herkommt!!

*Die Wertschätzung unserer Mitarbeiter,
der Einkauf hochwertiger Produkte - zumeist in Bio Qualität- haben ihren
Preis und das schlägt sich nieder!!*

*Wir kochen ehrlich, unkompliziert und echt!!! Mit viel Liebe und Leidenschaft
und somit darf es auch mal a bissel länger dauern!!!!*

*Aufgrund unserer aktuellen Personalsituation
können wir nur eine kleine Karte anbieten,
ohne auf unseren Qualitätsanspruch zu
verzichten! Danke für euer Verständnis*

Die Vinothek

*Weine von mehr als 20 ausgewählten Winzern aus allen Ecken Österreichs -
die wir persönlich kennen- können Sie bei uns zu Ab Hof Preisen mit nach
Hause nehmen. Gerne, wenn lagernd – auch gekühlt!!*

*Unser Diplom Sommelier Stefan und Chef Christoph beraten euch gerne bei
eurem Einkauf.*

**Damit ihr nichts mehr verpasst – meldet euch zu unserer WhatsApp
Vinotheksguppe oder zu unserem Mail-Newsletter an!!!**

*alle Preise in Euro.



Vorne weg empfehlen wir.....

Seiterl Reininghaus Pils	4,60 Euro
0,1l Wüdsau Apfel-Birnen Cider von Trausecco	5,20 Euro
Limoncello Spritz in Chef sein Limoncello trifft Prosecco	6,50 Euro
Verjus Tonic <u>alkoholfrei</u> Eschböck Verjus trifft Tonic Water	6,70 Euro
Wermuth Tonic Eschböck Wermuth trifft Tonic Water	8,70 Euro
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda	6,70 Euro
Negroni Campari, Gin, Martini rosso	12,50 Euro

Vorab empfehlen wir

unser Bio Gedeck – bekämpft den ersten Hunger

Hausbrot/Kräutertopfen/Sauerrahmbutter pro Person 4,5

*alle Preise in Euro.

Vorspiel

Vitello Forello vom Kalb Rosé

Tafelspitz/Räucherforellencreme/Wachtelei/Spargel/Zitronenkaviar/Kresse/Hausbrot 16*

1/8l Grüner Veltliner Klassik/Prechtl/Weinviertel 4,4

VON ALPEN Fischkonserven

Saibling/Zitrone

Karpfen/Tomatensauce

Forelle /rosa Pfeffer/Thymian

Wels/Orange/Fenchel

dazu Hausbrot und Sauerrahmbutter 14,5

Antipasti

Büffelcabanossi/Büffelrischkäseballchen/Thum Bio Spargelschinken & Bio

Mangalitzaspeck/Bio Grammelschmalz/Pickles/Kren/Hausbrot 17

0,33l Bio Zwickl/Freistädter 4,6

Innviertler Büffelmozzarella

Spargelsalat/Erdbeergazpacho/Bärlauchöl/Rucola/Tomatenflocken/Hausbrot 15

0,1l Wüdsau Cider/Traunsecco/OÖ 5,2

Kräftige Rinderbouillon

Wurzelgemüse/Schnittlauch/ Frittaten 5

Schaumsuppe vom weißen Biospargel vegan

Kresse/Croutons 6,5

Sauvignon Blanc/95 Tage 5,2

Gugumuck Schneckenpfanne

Kräuterbutter/Hausbrot

6er Pfand´l 14

12er Pfand´l 24

*alle Preise in Euro.

Hauptbühne



Solo Spargel

gemischter Solospargel/Petersilienerdäpfel/Sauce Hollandaise 20*

dazu Thum Bio Beinschinken vom Grill 25

Göttlesbrunn weiß/Gottschuly-Grassl/Carnuntum 5,1

Spargel Cordon Bleu

Grünspargel/Spargelschinken/Gouda/Petersilienerdäpfel/Sauce Tatar 23

Riesling Sonnleithen/Figl/Traisental 4,4

Salat Steak & Spargel

Bio Blattsalate/1000-Island Dressing/gepickelter Spargel/Rinderfiletstreifen/Croutons 26

Rose Moments/Huber/Traisental 5,5

Lachsforellenfilet vom Grill

Spargel-Wokgemüse/Bärlauch-Zartweizen/Sauce Hollandaise 23

Sauvignon Blanc/95 Tage 5,2

Hausgemachte Bio-Raunerknödel

Spargelragout/Rucola/Parmesan/Tomatenflocken/Blattsalat 19

Pinot Noir Klassik/Landauer-Gisberg/Thermenregion 4,6

Ragout vom Kirchberger Maibock

Serviettenknödel/Grünspargel/Bratapfel/Rotkraut 24

Blaufränkisch wie damals/Wiederstein/Carnuntum 7,2

Schnitzel vom Kirchberger Maibock

Kürbiskernpanade/Erdäpfel-Vogelersalat/Wildpreiselbeeren 24

Zweigelt Klassik/Strass/Mittelburgenland 4,3

*alle Preise in Euro.



Nebenbühne

Steirersalat*

Putenbrust in Kürbiskernpanade/Erdäpfel-
Blattsalate/Gurke/Tomate/Paprika/Kürbiskerne/Kernöl 20

Schnitzel „Wiener Art“

Petersilienerdäpfel/Butterreis/Wildpreiselbeeren/Blattsalat
vom Schweinskaiserteil 18
von der Putenbrust 21

Kirchenwirt Schnitzel vom Schweinskaiserteil

Selchfleisch/Lauch/Emmentaler/Frischkäse/Kräuter/Knoblauch | Kürbiskernpanade | von Markus Eder
Petersilienerdäpfel/Butterreis/Wildpreiselbeeren/Blattsalat 21

Wiener Backendl

ausgelöste Hühnerkeule/Erdäpfel-Vogerlsalat/Wildpreiselbeeren 20

Hier warten über 250 Weine darauf entdeckt zu werden... →



*alle Preise in Euro.

Nachspiel

Zotter Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Beeren/Tiramisueis 10*

(15 min Vorfreude)

0,1l Chilli Arabica Kaffee/Sine Vino/alkoholfrei 5,70

flaumige Topfenknödel

Zuckerbrösel/Rhabarberkompott/Zwetschkensorbet 10

(15 min Vorfreude)

1/16l Beerenauslese Cuvee/Münzenrieder/Neusiedlersee 4,50

Palatschinke

Erdbeere/Marille/Zitrone pro Stück 3,5

Zotter Bio Haselnusscreme pro Stück 5,5

Eispalatschinke

Vanilleeis/Schokolade/Haselnusskrokant/Mandeln/Schlagobers 8,5

Bauernhofeis

1 Kugel Vanille / Tiramisu-Kaffee / Lebkuchen / Schokolade / Rum-Trüffel / Mohn 3

1 Kugel Sorbet Birne / Zwetschke / Waldbeere / Erdbeere 3

mit Blue Gin, Axberg Vodka oder Prosecco 7,5



Affineur Käseplatte 5 Sorten

Uhudlergelee/Senfsauce/Sauerrahmbutter/schwarze Nuss/Wildapferl/Hausbrot 14

*alle Preise in Euro.

Zu wissen wo's herkommt

BIO Milchprodukte: Salzburger Milch

BIO-Brot, Gebäck, Mehl, Brösel: Hofbäckerei Mauracher, Sarleinsbach

BIO Gemüse: Biohof Achleitner, Eferding

BIO-Spargel: Bauer Bene, Oftering

Kresse, Microgreens: Greazeigs, Zwettl an der Rodl

Freiland Eier: Ludwig Schurm, Alkoven

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Schinken und Wurst:

Hütthaler, Schwanenstadt

Bio Fleischerei Höglinger, Putzleinsdorf

XO Beef, Peuerbach

Bio Thum Schinkenmanufaktur, Wien

Vulcano Schinken, Riegersburg

Wild: Kirchberger Jägerschaft, OÖ-Wildbretthandel

BIO-Ente: Die Eiermacher, Kremsmünster

Ansfeldner Freilandgans & Wildhuhn: Familie Langmayr, Ansfelden

Büffel Produkte: Silberbüffel-Hof, Esternberg

Salmoniden: Jagerbauer, Hofkirchen im Traunkreis

VON ALPEN Fischmanufaktur, Wien

Karpfen, Waller, Wild: Schloss Litschau, Litschau

Wiener Schnecken: Gugumuck Schneckenmanufaktur

BIO-Schokolade: Zotter Schokoladenmanufaktur, Riegersburg

Eis & Sorbets: Bauernhofeis Wolfmayr, St. Martin im Mühlkreis

Bio Öle: Ölmühle Fandler, Pöllau bei Hartberg

Rapsöl: Hausrucköl, Grieskirchen

BIO Kräuter, Gewürze, Tees: Bergkräuter, Hirschbach i. M.

Eingelegtes und Einkochtes: Fink's Delikatessen, Ilz

*alle Preise in Euro.