

Ein Wirtshaus ist ...

... ein Platzlerl
wo die Mama nicht kochen muss

... wo man ungezwungen
essen und trinken kann

... wo die Suppe von gestern
erst heute richtig gut schmeckt

... wo – in unserem Fall – trotzdem jedes
Gericht frisch zubereitet wird und man darauf
genau so lange warten muss wie z’Haus

Danke, dass Sie bei uns sind!



Vorspiel



Prosecco Brioso Spumante DOP	0,1l	€ 4,10
Uhudlerfrizzante, Horvath	0,1l	€ 4,70

Offene Weiße

Balance Cuvée Weiß, Jalits	1/8l	€ 4,20
Grüner Veltliner, Jurtschitsch	1/8l	€ 4,60
Welschriesling, Jalits	1/8l	€ 4,70
Chardonnay, Thaller	1/8l	€ 4,80
Sauvignon Blanc, Sabathi	1/8l	€ 4,80
Gelber Muskateller, Potzinger	1/8l	€ 4,60

Was Bsonders

Uhudler, Horvath	1/8l	€ 4,20
------------------	------	--------

Offene Rote

Balance Cuvée Rot, Jalits	1/8l	€ 4,20
Zweigelt, Jalits	1/8l	€ 4,60
Blaufränkisch, Kopfensteiner	1/8l	€ 4,50
Cuvée vom Hotter, Wellanschitz	1/8l	€ 5,30

Zum Schluss

Gewürztraminer Spätlese, Sommer	1/8l	€ 4,90
---------------------------------	------	--------

-Weine enthalten Sulfite-



Preise inkl. Steuern und aller Abgaben



SCHMANKERL AUS DER WIA Z´HAUS KUCHL

Zum O´Fongen

Tartar vom heimischen Rinderfilet (A,C,G,M)
mit Wachtelei, Toast und Butter _____ EUR 14,50

Herbst-Wintersalat (M)
Vogelersalat, Radicchio, Chicorre mit Trauben, Nüssen
mit gebratenen Erdäpfel und Speckwürfel _____ EUR 9,50
mit Schafkäse im Kürbismantel gebacken oder im Speck gegrillt (G) _____ EUR 12,50

Geräucherte Bauernblunzn knusprig gebacken (C,O,G,M)
auf Süßkartoffelcreme mit Apfel-Zwiebelchutney und frischem Kren _____ EUR 11,50

Gemischter Salat vom Buffet
wahlweise mit Haus-, Joghurt- oder Balsamicodressing _____ EUR 3,90

Aus dem Suppentopf

Kraftsuppe vom Angus (L)
mit Kräuterfrittaten (A,C,G), Grießnockerl (A,C,G), Leberknödel (A,C)
oder Grammelstrudel (A,C,G) _____ EUR 3,60

Kürbiscremesuppe (A,C,G,L)
mit Kernölspiegel und Blätterteigstangerl _____ EUR 4,50

Suppentopf für Zwei (L,A,C)
mit Nudeln, Wurzelgemüse und saftigen Rindfleischstücken _____ EUR 7,20

Preise inkl. Steuern und aller Abgaben



SCHMANKERL AUS DER WIA Z´HAUS KUCHL

... vom Strohschwein & Freilandhendl

Wia z' Haus Geheimnis (A,C,G,H)

Gebackene Kalbsleber, Schweinsschnitzerl, Hühnerhaxerl
und Cordon Bleu mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat vom Buffet _____ EUR 13,90
Auch einzeln erhältlich!

Wia z`haus Reindl (A,C,G,O,H)

Knuspriges Bauchfleisch, Schweinsfilet und Blunz`n mit Sauerkraut,
Grammelknödel und Serviettenknödel _____ EUR 14,20

...vom Riedlingsdorfer Angus

Gekochte Gustostücke

serviert im Kupferkessel mit Wurzelgemüse, Apfelfkren,
Schnittlauchsauce, Rösterdäpfel, dazu Markknochen und getoastetem Schwarzbrot _____ EUR 19,90

Auf Wunsch servieren wir dazu:

Suppeneinlage _____ EUR 3,60

Semmelkren (A,L,O) _____ EUR 3,00

Cremespinat (A,G) _____ EUR 3,20

Filetsteak 200gr

das Beste vom Angus mind. 2 Wochen gereift _____ EUR 22,00

Filetsteak 250gr

das Beste vom Angus mind. 2 Wochen gereift _____ EUR 27,00

Beilagen

Speck-Süßkartoffelpommes (A) _____ EUR 4,90

Braterdäpfel (A) _____ EUR 3,00

Schmorgemüse _____ EUR 3,90

Salat vom Buffet _____ EUR 3,70

...wos ohne Fleisch

Zanderfilet in der Kürbiskernpanade (A,C,D,M)

mit Sauce Tartar und Erdäpfelsalat vom Buffet _____ EUR 12,90

Ravioli - VEGAN (A)

gefüllt mit Süßkartoffel dazu Kräuterseitlinge, Rucola und Mohnöl _____ EUR 11,90

Preise inkl. Steuern und aller Abgaben



Gans`l-Zeit

2. November 2018 bis 11. November 2018

Dreierlei vom Gans`l (C,G,O)

Geräucherte Gänsebrust, Gänseleberterrine und Ganslaufstrich
mit Apfel-Zwiebelkonfit

EUR 14,80

Ganslcremesuppe (A,C,G,L,O)

mit Wurzelgemüse und Bröselknödel

EUR 5,20

Knuspriges Ganslgröst`l (C)

mit Spiegelei und warmen Speck-Krautsalat

EUR 12,50

Rosa gebratenes Barbarie-Entenbrustfilet (A,C,G,L,O)

mit Rotkrautstrudel und Kürbispüree

EUR 15,70

Gegrillte Gänseleber (G,O)

auf Butterreis mit gebratenen Apfelscheiben und gerösteten Zwiebelringen

EUR 14,90

Gebratene Gans`l Brust (A,C,G,O)

mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel

EUR 24,50

Gebratene Gans`l Keule (A,C,G)

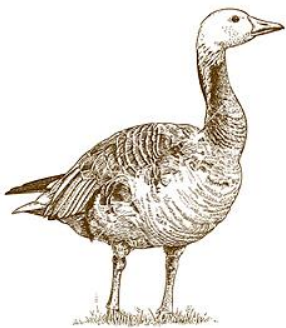
mit warmen Speck-Krautsalat und Erdäpfelknödel

EUR 24,50

Gans`lbuffet am Sonntag 11. November 2018

von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Reserviert`s euch a Platzer`l



Preise inkl. Steuern und aller Abgaben

Gott erhalts

Gösserbier, vom Fass (A)	0,20 l	€ 2,60
	0,30 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 3,60
Gösser Zwickl vom Fass (A)	0,20 l	€ 2,60
	0,30 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 3,60
Edelweiss, Weissbier hefetrüb in der Flasche (A)	0,50 l	€ 3,90
Schlossgold, alkoholfrei, in der Flasche (A)	0,50 l	€ 3,60

Alkoholfrei

Coca Cola zero, Coca Cola, Almdudler	0,35 l	€ 2,80
Rauch Ice Tea Pfirsich	0,33 l	€ 2,90
Himbeer-, Zitrone- oder Orangen Keli	0,33 l	€ 2,80
Orangensaft, Apfelsaft	0,25 l	€ 2,60
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 1,90
Trummer Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 3,00
Trummer Säfte in der Flasche (Apfel-Holunder, Uhudler-Traube, Apfel-Johannisbeere)	0,25 l	€ 3,00
Trummer Pfirsichnektar	0,25 l	€ 3,00
Vöslauer prickelnd oder still in der Flasche	0,33 l	€ 2,40
Vöslauer prickelnd oder still in der Flasche	0,75 l	€ 4,80

Kaffee und „Ronnefeldt“ Tee

Kleiner Brauner	€ 2,20
Großer Brauner	€ 3,20
Cappuccino oder Melange	€ 2,90
Verlängerter	€ 2,70
„Red Berries“, Früchtetee	€ 3,00
„Mokalbarie“, Schwarzer Tee	€ 3,00
„Camomile“, Kamillentee	€ 3,00
„Morgentau“, Grüner Tee	€ 3,00
„Mint & Fresh“, Pfefferminztee	€ 3,00
„Verbena“, Kräutertee	€ 3,00

Preise inkl. Steuern und aller Abgaben

