



Preise in Euro

Getränketipp

Allergen O

1 Glas	Prosecco DOC Cuvee Storica Cinzano – Sesto San Giovanni	4,3
1 Glas	Schilcher Frizzante Weingut Zirngast – Leutschach	4,3
1 Glas	Welschriesling Südsteiermark DAC 2021 Strablegg Leitner – Eichberg Trautenburg	3,6
1 Glas	Wiener Gemischter Satz DAC 2021 Rainer Christ – Wien	3,7
1 Glas	Grüner Veltliner Wolfsgraben 2021 Vorspannhof Mayr – Dross	3,6
1 Glas	Weißburgunder Seeberg 2019 Georg Prieler – Schützen am Gebirge	4
1 Glas	Zweigelt Goldberg 2020 Werner Achs – Gols	3,7
1 Glas	Sankt Laurent Reserve 2019 Leo Aumann – Tribuswinkel	4
1 Glas	Blaufränkisch Eisenberg DAC 2018 Reinhold Krutzler – Deutsch Schützen	4
1 Glas	Cuvée CMB 2018 Privatfüllung Hannes Wild Ernst Triebaumer – Rust	4,2



Suppen und Vorspeisen aus unserer Wirtshauskuchl

Preise in Euro

Fritattensuppe ACGL	4,2
Leberknödelsuppe ACL	4,2
Flecksuppe klein/groß AL mit Gulaschsaft	4,2/5,2
Spargelcremesuppe mit Estragonöl AGLO	5,5
Terrine vom grünen und weißem Spargel LMO auf Carpaccio vom Ochsenherzparadeiser und Vogelmire	9,5
Knusprig gebratenes Kasnudel Spießchen ACGLMO Vogersalat mit Kernöl Marinade	8,5
Bromberger „Vitello forello“ CDGMO sous vide gegarter Schweinslungenbraten Aumühl Räucherforellen Soße Haller ´s Wachsei und Brunnenkressse	10,5

Für die kleinen Gäste

Schnitzerl „Pinocchio“ ACGO mit Pommes frites und gemischtem Salat	8,5
Kleine Spaghetti ACL mit hausgemachter Tomatensoße	6,5
„Käpt ´n Iglo“ Fischstäbchen ADC mit Erdäpfelsalat	7,5



Der Spargel beim Windbichler

Preise in Euro

Kirstorfers Bio Grünspargel AG	15,5
auf Taleggio – Polenta und Oliven Crumbles	
Weintipp: Grüner Veltliner Wolfsgraben 2021 Vorspannhof Mayer – Dross	
Gebratenes Filet von der Lachsforelle DGLO	19,5
Grünspargel Risotto und Schmorparadeiser	
Weintipp: Welschriesling Südsteiermark DAC 2021 Strablegg Leitner – Eichberg/Trautenburg	
Cordon bleu von Hubers Landhendl ACG	19
mit Spargel, Camembert und Speck gefüllt Schnittlauch Erdäpfel	
Weintipp: Wiener Gemischter Satz DAC 2021 Rainer Christ – Wien	
„Wachauer Burger“ AGLMO	17,5
Hausgemachtes Wachauer Laibchen knuspriger Kümmelbraten, Senf-Mayo Soße Blattsalat Radieschen Gurkerl Coleslaw	
Weintipp: Blaufränkisch Eisenberg DAC 2019 Reinhold Krutzler – Deutsch Schützen	
Kalbs Butter Schnitzel CGLO	19,5
Erdäpfelpüree, Grünspargel-Champignon Gröstl	
Weintipp: Weißburgunder Seeberg 2019 Georg Prieler – Schützen am Gebirge	

**Sie haben die Möglichkeit kleine Portionen zu bestellen
Abschlag: € 2**



Die Küchenklassiker

	Preise in Euro
Rosa gebratene Schweinsmedaillons CGLMO auf Eierschwammerl-Nudeln mit Blattsalat	19
Zwiebelrostbraten ALO Braterdäpfel und gemischter Salatteller	19
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Hendl ACGO gemischter Salatteller	13,5
Cordon bleu ACGO mit Gauda und Selchschoopf gefüllt Braterdäpfel und gemischter Salatteller	16,5
Hausschnitzel „Kärnerwirt“ ACGO Pommes frites und gemischter Salatteller	16,5

Unsere Mehlspeisen

Hausgemachte Cremeschnitte ACG	5,5
Sabine´s Schokotarte ACG mit 1 Kugel Eisgreissler Eis	6,5
Topfenkuchen ACGO Eierlikör Obers und Beeren	6,5
1 Kugel Eis vom Eisgreissler	je Kugel 1,8
* Vanille * Erdbeere * Zotter Schokolade *	
* Haselnuss * Butterkeks * Alpenkaramell *	
* Johannisbeere *	