



Preise in Euro

Getränketipp

Allergen O

1 Glas	Original Campari Spritz Campari Prosecco Soda	4,6
1 Glas	Prosecco DOC Cuvee Storica Cinzano – Sesto San Giovanni	4,3
1 Glas	Blanc de blanc Österreichischer Winzersekt Johann Gisperg – Teesdorf	4,6
1 Glas	Welschriesling Südsteiermark DAC 2021 Strablegg Leitner – Eichberg Trautenburg	3,8
1 Glas	Grüner Veltliner Wolfsgraben 2021 Vorspannhof Mayr – Dross	3,8
1 Glas	Weissburgunder Seeberg 2019 Georg Prieler – Schützen am Gebirge	4,2
1 Glas	Zweigelt exclusiv 2019 Johann Gisperg – Teesdorf	3,8
1 Glas	Sankt Laurent Reserve 2019 Leo Aumann – Tribuswinkel	4
1 Glas	Blaufränkisch Johanneshöhe 2018 Georg Prieler – Schützen am Gebirge	4
1 Glas	Cuveé CMB 2018 Cabernet Merlot Blaufränkisch Ernst Triebaumer – Rust	4,2



Suppen und Vorspeisen aus unserer Wirtshauskuchl

Preise in Euro

Fritattensuppe ACGL	4,5
Leberknödelsuppe ACL	4,5
Flecksuppe klein/groß AL mit Gulaschsaft	4,5/5,5
Kürbiscremesuppe GLO hausgemachtes Salbeiöl	5,9
Gebratene toskanische Salsiccia LO warmer Curry-Krautsalat	9,9
Rote Rüben Carpaccio GLMO Lamprechts Kuhmilch Kräuterfeta Kürbiskernöl Dressing	8,9
Gebackene Blunzenradln ACGLO Rahm Goldrüben	8,9

Für die kleinen Gäste

Schnitzerl „Pinocchio“ ACGO Pommes frites gemischter Salat	9,5
Kleine Spaghetti ACL hausgemachte Tomatensoße Parmesan	7,5
„Käpt´n Iglo“ Fischstäbchen ADC Erdäpfelsalat	8,5



Der Herbst beim Windbichler

Preise in Euro

Das Beste vom Bromberger Reh ACGLMO	23,9
rosa gebraten, geschmort, Butterschnitzerl Apfel Rotkraut Erdäpfel Grammel Roulade Weintipp: Cuveé CMB 2018 Ernst Triebaumer – Rust	
Zart geschmorte Hirschkeule ACGLO	21,9
Serviettenknödel mit Dörrzwetschken Speckbohnen Weintipp: Blaufränkisch Johanneshöhe 2018 Georg Prieler – Schützen am Gebirge	
Pulled „wildpork“ Knödel ACGLO	18,9
Hausgemachte Erdäpfelknödel mit gezupftem Wildschwein Schopf Barbecue Soße Blattsalat Weintipp: Sankt Laurent Reserve 2019 Leo Aumann – Tribuswinkel	
Gefüllte Krautroulade ACGLO	15,9
Faschiertes Debreciner Würstel Erdäpfel Pürre Röstzwiebel Weintipp: Weissburgunder Seeberg 2019 Georg Prieler – Schützen am Gebirge	
Chili sin (ohne) carne ALO	14,9
Süßkartoffel Pelati Tomaten Paprika Bohnen Mais Thymian Fladenbrot Weintipp: Zweigelt exklusiv 2019 Johann Gisperg – Teesdorf	



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



Die Küchenklassiker

	Preise in Euro
Gebratenes Filet vom Zander DGLO	18,9
Kürbis Risotto Pancetta-Speckchips	
Rosa gebratene Schweinsmedaillons CGLMO	18,9
Eierschwammerl-Nudeln Blattsalat	
Zwiebelrostbraten ALO	19,9
Braterdäpfel gemischter Salatteller	
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Hendl ACGO	14,9
gemischter Salatteller	
Hausschnitzel „Kärnerwirt“ ACGO	17,9
Pommes frites gemischter Salatteller	

Unsere Mehlspeisen

Hausgemachte Cremeschnitte ACG	5,9
Mohr im Hemd ACGH	5,9
Schlagobers Schokosoße	
Milchrahmstrudel ACGO	6,5
warme Vanillesoße	
Weintipp: Auslese 2019 Angerhof Tschida – Illmitz	3,8
1 Kugel Eis vom Eisgreissler	je Kugel 1,9
* Vanille * Erdbeere * Schokolade *	
* Butterkeks * Alpenkaramell * Johannisbeere *	