



Preise in Euro

Aperitif

Allergen O

1 Glas	Schilcher Frizzante Weingut Zirngast Glanz an der Weinstraße – Steiermark	4,5
1 Glas	Crémant D´Alsace brut Arthur Metz Marlenheim – Elsass	5

Weintipp

Allergen O

1 Glas	Grüner Veltliner Am Berg 2021 Bernhard Ott – Feuersbrunn	3,9
1 Glas	Riesling Steilheit 2021 Patrick Proidl – Senftenberg	4
1 Glas	Chardonnay Reserve 2020 Alexander Egermann – Illmitz	4,3
1 Glas	Zweigelt classic 2020 Philip Grassl – Göttlesbrunn	3,9
1 Glas	Merlot Reserve 2019 Leo Aumann – Tribuswinkel	4,3
1 Glas	Blaifränkisch Eisenberg DAC 2019 Reinhold Krutzler – Deutsch Schützen	4,3
1 Glas	Cuveé Opera 2020 Blaifränkisch Merlot Michael Kerschbaum – Horitschon	4,5



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
Apfel Sellerie Cremesuppe AGL mit Zimt Croutons	5,9
Rote Rüben Carpaccio GLMO Lamprechts Kuhmilch Kräuter Feta Kürbiskernöl Dressing AB Brot	9,9
Bromberger „Vitello forello“ CDGLMO Scheiben vom Schweins Schopf Soße von der hausgeräucherten Forelle Wachs Ei vom Haller und Martina´s Baguette	10,9
Kleine Grammelknöderl ACGLMO Veltliner Weißkraut	9,9

Für die kleinen Gäste

Schnitzerl „Pinocchio“ ACGO Pommes frites gemischter Salat	10,5
Kleine Spaghetti ACL hausgemachte Tomatensoße Parmesan	8,5
„Käpt´n Iglo“ Fischstäbchen ADC Erdäpfelsalat	9,5



Der Winter beim Windbichler

Preise in Euro

Karpfenfilet vom Gut Dornau DGLO	21
entweder „serbisch“ mit Ofenpaprika Knoblauch Petersilerdäpfel oder „gebacken“ mit Chinakohl Chili Salat Weintipp: Grüner Veltliner Kies 2021 Kurt Angerer – Lengenfeld	
Pulled Chicken Burger ACGHLO	19,5
Hausgemachte Buns gezupftes Hendlfleisch Cheddar Chinakohl Zwiebelringe Mini Maiskolben Curry Mayo Wedges Weintipp: Riesling Steilheit 2021 Patrick Proidl – Senftenberg	
Geschmorte Rinderwangen im Rotweinsaftl ACGLO	20
glacierte Karotten gelbe Rüben Sellerie Topinambur Kroketten Weintipp: Merlot Reserve 2019 Leo Aumann – Tribuswinkel	
Ausgelöster Ochenschlepp ACEFGLNO	19,5
im Serviettenknödel Mantel kräftiger Naturjus Kohlrabi Asia Style Weintipp: Cuveé Opera 2020 BF ME Michael Kerschbaum – Horitschon	
Veganes Erdäpfel-Curry mit Ingwer LO	14,5
Koriander Limetten Reis Weintipp: Chardonnay Reserve 2020 Alexander Egermann – Illmitz	



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



Die Küchenklassiker

		Preise in Euro
Knusprig gebratener Schweinebauch	GLO	18,9
auf einem pikanten Erdäpfel Fisolen Gulasch		
Rosa gebratene Schweinsmedaillons	ACGLMO	19,9
Eierschwammerl Nudeln Blattsalat		
Zwiebelrostbraten	ALO	20,5
Braterdäpfel gemischter Salatteller		
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Hendl	ACGO	15,9
gemischter Salatteller		
Hausschnitzel „Kärnerwirt“	ACGO	18,9
Pommes frites gemischter Salatteller		

Unsere Mehlspeisen

Hausgemachte Cremeschnitte	ACG	6,2
Lebkuchen cheesecake	ACFGO	6,9
Cognac Zwetschken		
Schokolade Tarte mit Roter Rübe	ACGO	6,9
eine Kugel Topfen Dirndl Eis vom Eisgreissler		
Weintipp: Auslese 2019		3,9
Angerhof Tschida – Illmitz		
1 Kugel Eis vom Eisgreissler aus Krumbach		je Kugel 1,9

* Vanille * Erdbeere * Schokolade *
* Butterkeks * Topfen Dirndl * Grießschmarren *