



Preise in Euro

Aperitif

Allergen O

1 Glas	Prosecco DOC Treviso brut Ruggeri - Valdobbiadene	4,6
1 Glas	Apfelsekt aus der Buckligen Welt Pepi Schwarz & Szigeti Gols	4,6

Weintipp

Allergen O

1 Glas	Rosé Hasenhaide 2022 Ingrid Groiss – Breitenwaida	4
1 Glas	Welschriesling Südsteiermark DAC 2022 Strablegg Leitner – Eichberg Trautenburg	3,9
1 Glas	Wiener Gemischter Satz DAC 2022 Rainer Christ – Wien	4
1 Glas	Grüner Veltliner Steinporz Federspiel 2022 Anton Nothnagl – Spitz	4
1 Glas	Weissburgunder 2021 Christian Mrozowski – Hohenruppersdorf	4,5
1 Glas	Zweigelt Goldberg 2021 Werner Achs	4
1 Glas	Blaufränkisch Hochäcker 2020 Michael Kerschbaum – Horitschon	4,4
1 Glas	Cuveé Q2 BF CS SY 2020 Horst Gager – Deutschkreutz	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
Spargelcremesuppe GLO hausgemachtes Estragon Pesto	5,9
Marchfelder Solospargel LMO Gemüse Vinaigrette mit Kräuternessig Harald Steiner´s Leinsamenöl	10,9
Gebackene Knacker-Radln Pariser Art ACLMO kleiner Blattsalat, hausgemachter Zwiebelsenf	8,9
Bromberger „Vitello forello“ CDGLMO dünne Scheiben vom Schweins Schopf Soße von der hausgeräucherten Forelle Wachs Ei vom Haller und Martina´s Baguette	10,9

Für die kleinen Gäste

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



Der Frühling beim Windbichler

Preise in Euro

Linguine mit weißem und grünem Spargel	AGL		16,9
Erbsen Kurkuma-Safran-Soße Parmesan			
VEGAN ohne Käse			
Weintipp: Rosé Hasenhaide 2022 Ingrid Groiss – Breitenwaida			
Gebratene Schweinemedallions	CGLMO		21,9
Solospargel Soße Hollandaise Petersil Erdäpfel			
Dieses Gericht können Sie auch ohne Fleisch bestellen			
Weintipp: Welschriesling Südsteiermark DAC 2022 Strablegg Leitner – Eichberg Trautenburg			
Unser Paprikahendl	ACGL		17,9
Bärlauch Spätzle			
Weintipp: Weissburgunder 2021 Christian Mrozowski – Hohenruppersdorf			
Gebratenes Filet von der Regenbogenforelle	DGLO		21,9
Erdäpfel-Grünspargel-Gulasch			
Weintipp: Wiener Gemischter Satz DAC 2022 Rainer Christ – Wien			
Rindsroulade im Pfandl serviert	AGLMO		19,9
mit Karotten Gurkerl und Speck gefüllt			
Dinkelspiralen von der Nudelwerkstatt List			
Weintipp: Cuveé O2 BF CS SY 2020 Horst Gager – Deutschkreutz			

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



Die Küchenklassiker

Preise in Euro

Gekochter Tafelspitz in kräftiger Suppe AL	18,9
Erdgemüse und Semmelkren	
Zwiebelrostbraten ALO	20,9
Braterdäpfel gemischter Salatteller	
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Hendl ACGO	16,5
gemischter Salatteller	
Cordon bleu ACGO	19,5
Braterdäpfel gemischter Salatteller	
Hausschnitzel „Kärnerwirt“ ACGO	19,5
Pommes frites gemischter Salatteller	

Unsere Mehlspeisen

Hausgemachte Cremeschnitte ACG	6,2
Lauwarmer Topfenstrudel ACGO	6,9
mit Vanillesoße	
Schokolade Tarte ACG	6,9
mit Erdbeeren und Rhabarber	
Weintipp: Auslese 2019 Angerhof Tschida – Illmitz	4
Eiskaffee	6,5
1 Kugel Eis vom Eisgreissler	je Kugel 2,1
aus Krumbach	

* Vanille * Erdbeere * Schokolade *
* Marille * Alpenkaramell * Butterkeks *