



Preise in Euro

Aperitif

Allergen O

1 Glas	Prosecco DOC Treviso brut Ruggeri - Valdobbiadene	4,9
1 Glas	Apfelsekt aus der Buckligen Welt Pepi Schwarz & Szigeti Gols	4,9
1 Glas	Schilchersturm 1/8 I Schneeberger - Heimschuh	2,2

Weintipp

Allergen O

1 Glas	Welschriesling Südsteiermark DAC 2022 Strablegg Leitner – Eichberg Trautenburg	4,1
1 Glas	Grüner Veltliner Messwein 2022 Schlosskellerei Gobelsburg	4,1
1 Glas	Weißburgunder 2021 Mrozowski – Hohenruppersdorf	4,5
1 Glas	Traminer Klöch 2019 Erzherzog Johann Weine – Leutschach	4,8
1 Glas	Zweigelt 2021 Philip Grassl – Göttlesbrunn	4,1
1 Glas	Blaufränkisch 2021 Krutzler – Deutsch Schützen	4,3
1 Glas	Merlot Reserve 2021 Aumann – Tribuswinkl	4,5
1 Glas	Cuveé Opera BF ME 2020 Kerschbaum – Horitschon	4,8



Suppen und Vorspeisen aus unserer Wirtshauskuchl

Preise in Euro

Fritattensuppe ACGL	4,9
Leberknödelsuppe ACL	4,9
Flecksuppe klein/groß AL mit Gulaschsaft	4,9/6,2
Kürbiscremesuppe mit Kernen GLO Harald Steiners Kürbiskernöl	6,2
„Vitello forello“ Bucklige Welt CDGLMO dünne Scheiben vom Schweinsschopf Soße von der hausgeräucherten Forelle Haller's Wachsei Martina's Baguette	10,9
Leberpastete vom Reh mit Kastanien AGLO Soße Cumberland Martinas Zwiebelbaguette	10,9
Gebratene Dürre vom Kabinger ALMO Theresienfelder Berglinsen Paprika-Röstzwiebel	8,9
Kurz gebratene Fledermaus ALMO vom Zemendorfer Schwein getoastetes AB Schwarzbrot Kren Gervais	9,9

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 Herbst beim Windbichler

Preise in Euro

Das Beste vom Bromberger Reh ACGLMO 27,5
rosa gebraten und geschmort
Erdäpfel Grammel Roulade Gewürz-Rotkraut

Weintipp: Cuveé Opera BF ME 2020
Kerschbaum – Horitschon

Herzhaftes Reh Sugo ACGLO 18,5
Karotten gelbe Rüben Sellerie
mit Makkaroni von der Nudelwerkstatt List

Weintipp: Blaufränkisch 2021
Krutzler – Deutsch Schützen

Rosa gebratenes Flanksteak vom Angusrind FGLNO 25,5
Asia Kraut Ofenerdäpfel mit Roquefort Soße

Weintipp: Merlot Reserve 2021
Aumann – Tribuswinkl

Gebackenes Schnitzel vom Junglamm ACLMO 22,5
in der Rosmarin Panier
Erdäpfel Vogerlsalat

Weintipp: Zweigelt 2021
Philip Grassl – Göttlesbrunn

Grünes Indisches Kichererbsen Curry FLO 16,5
Wokgemüse Soja Soße Jasmin Reis



Weintipp: Traminer Klöch 2019
Erzherzog Johann Weine – Leutschach

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



Die Küchenklassiker

Preise in Euro

Gebratenes Filet vom Klingfurter Edelwels		22,5
auf cremiger Burrata		
getrocknete Kirschlorbeeren schwarze Oliven DGLMO		
ODER		
mit Kürbisgemüse und Petersilerdäpfel	DGLO	
Rosa gebratene Schweinsmedaillons	ACGLMO	21,9
Eierschwammerl Linguine Blattsalat		
Zwiebelrostbraten	ALO	21,9
Braterdäpfel gemischter Salatteller		

Aus dem Schmalzpfandl

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Hendl	ACGO	17,5
gemischter Salatteller		
Hausschnitzel „Kärnerwirt“	ACGO	20,5
Pommes frites gemischter Salatteller		

Unsere Mehlspeisen

Hausgemachte Cremeschnitte	ACG	6,5
Flaumige Topfencreme	GO	6,9
Cognac Zwetschgen		
Schokomus „black and white“	CG	7,5
marinierte Himbeeren		

Weintipp: Auslese 2019 - Angerhof Tschida – Illmitz 4,3

1 Kugel Eis vom Eisgreissler aus Krumbach je Kugel 2,1

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