



Preise in Euro

Aperitif

Allergen O

1 Glas	Prosecco Argeo DOC Treviso brut Ruggeri - Valdobbiadene	4,9
1 Glas	Rosé Crémant de Loire brut Gratien & Meyer	5,9

Weintipp

Allergen O

1 Glas	Welschriesling Südsteiermark DAC 2022 Strablegg Leitner – Eichberg Trautenburg	4,2
1 Glas	Grüner Veltliner Federspiel Spitzer Graben 2022 Graben Gritsch – Spitz	4,2
1 Glas	Gemischter Satz Braittenpuechtorff 2022 Ingrid Groiss – Braittenwaida	4,5
1 Glas	Chardonnay Reserve 2021 Alexander Egermann – Illmitz	4,9
1 Glas	Zweigelt Goldberg 2022 Werner Achs – Gols	4,2
1 Glas	Blaufränkisch vom Lehm 2020 Albert Gesellmann – Deutschkreutz	4,5
1 Glas	Sankt Laurent classic 2021 Philip Grassl – Göttlesbrunn	4,5
1 Glas	Cuveé Equinox BF ME CS 2021 Josef Reumann – Deutschkreutz	4,9

NEU Magnumflaschen erhältlich



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
Fisch Minestrone ACDGL mit Käsenockerl	6,4
„Vitello forello“ Bucklige Welt CDGLMO dünne Scheiben vom Schweinsschopf Soße von der hausgeräucherten Forelle Haller's Wachsei Martina's Baguette	10,9
Gebackene Blunzenradln AGLO mit Rahm-Goldrüben	8,9
Hausgemachte Grammelknöderl ACGLMO auf Rollgerstl – Kraut	8,9

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 Winter beim Windbichler

Preise in Euro

- Gebratenes Hendlbrüstchen** GLO 22
von Huber´s Landhendl
mit Zitronen-Schalotten und cremigem Erdäpfelpüree
Weintipp: Welschriesling Südsteiermark DAC 2022
Strablegg Leitner – Eichberg Trautenburg
- Geschmorte Kalbsvögerl** ACGLO 23
in der Kapernrahm Soße mit Estragon Topfen Nockerl
Weintipp: Gemischter Satz Braittenpuechtorff
Ingrid Groiss – Braitenwaida
- Gebackenes Karpfenfilet vom Gut Dornau** ACDO 23
dazu Chinakohl Salat mit Sweet Chilisoße
Weintipp: Chardonnay Reserve 2021
Alexander Egermann – Illmitz
- Ricotta Minze Rindsroulladen** ACLGO 23
auf einer Speck Zwetschken Soße
und goldbraunen Schupfnudeln
Weintipp: Cuveé Equinox BF ME CS 2021
Josef Reumann – Deutschkreutz
- Veganer Rote Rüben Eintopf** ALO 16,5
mit Erdäpfel, Bohnen, Karotten, Kreuzkümmel und Chili
hausgemachte Basilikum Stangerl 
- Weintipp: Sankt Laurent classic 2021
Philip Grassl – Göttlesbrunn

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



Die Küchenklassiker

Preise in Euro

Edelgulasch vom Duroc Schwein ACGLMO mit Sauerrahm Dinkel Spiralen von der Nudelwerkstatt List	18,5
Rosa gebratene Schweinsmedaillons ACGLMO Eierschwammerl Linguine Blattsalat	21,9
Zwiebelrostbraten ALO Braterdäpfel gemischter Salatteller	21,9

Aus dem Schmalzpfandl

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

Unsere Mehlspeisen

Hausgemachte Cremeschnitte ACG	6,5
Buchteln mit Marillenmarmelade ACGOP Vanillesoße mit Bromberger Safran 1Stück/2Stück	3,9/7
Schokoladen Tarte ACGO mit Sternanis-Beerenragout	7,5

Weintipp: Auslese 2021 - Angerhof Tschida – Illmitz 4,3

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

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