

Preise in Euro

Aperitif

Allergen O

1 Glas	Apfelsekt aus der Buckligen Welt Szigeti – Alles Schwarz	4,9
1 Glas	Prosecco Argeo DOC Treviso brut Ruggeri - Valdobbiadene	4,9
1 Glas	Martini Vermuth extra dry klassisch mit Olive	4,2

Weintipp

Allergen O

1 Glas	Grüner Veltliner Federspiel Ried Steinporz 2023 Hofstätter – Spitz an der Donau	4,5
1 Glas	Riesling Steilheit Kremstal DAC 2023 Proidl – Senftenberg	4,5
1 Glas	Chardonnay Ried Eisenberg 2020 Frauwallner – Gnas	4,9
1 Glas	Grauburgunder *Landessieger* 2022 Platzer – Tieschen	4,9
1 Glas	Zweigelt classic 2022 Philip Grassl – Göttlesbrunn	4,3
1 Glas	Blaufränkisch Ried Fabian 2021 Gager – Deutschkreutz	4,5
1 Glas	Cuveé Opera BF ME 2020 Kerschbaum – Horitschon	5,2

Magnumflaschen erhältlich

Suppen und Vorspeisen

aus unserer Wirtshauskuchl

Preise in Euro

Fritattensuppe	ACGL	4,9
Leberknödelsuppe	ACL	4,9
Kuttelflecksuppe mit Gulaschsaft	klein/groß AL	4,9/6,2
Kürbiscremesuppe Harald Steiners Kürbiskernöl	GLO	6,2
„Vitello forello“ Bucklige Welt dünne Scheiben vom Schweinsschopf hausgeräucherten Forelle Haller's Wachsei Martina's Baguette	CDGLMO	10,9
Leberpastete vom Reh mit Kastanien Soße Cumberland Martinas Zwiebelbaguette	AHLMO	10,9
Rote Rüben Carpaccio Kräuter Feta vom Lamprecht aus Stang Kürbiskernöl Dressing	GLMO	9,5
Würziges Beuscherl vom Bromberger Hirsch goldbraune Brioche Serviettenknödel	ACLO	10,9

Für die kleinen Gäste

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

Der Herbst beim Windbichler

Preise in Euro

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

27

Weintipp: Cuveé Opera BF ME 2020
Kerschbaum – Horitschon

Feines Hirschragout mit Pappardelle ACLMO
Karotten Staudensellerie Steckerüben
Wildpreiselbeeren

24

Weintipp: Blaufränkisch Ried Fabian 2021
Gager – Deutschkreutz

„Pulled wildpork“ Knödel ACGLO
Hausgemachte Erdäpfelknödel
mit gezupftem Wildschwein Schopf
dazu Barbecue Soße und Blattsalat

20,9

Weintipp: Grauburgunder Landessieger 2022
Platzer – Tieschen

Gefüllte Krautroullade ACGLO
mit Faschiertem und Debreciner Würstel gefüllt
Erdäpfel Püree mit Röstzwiebel

16,9

Weintipp: Chardonnay Ried Eisenberg 2020
Frauwallner – Gnas

Chili sin (ohne) carne ALO
Süßkartoffel Pelati Tomaten Paprika Bohnen Mais
hausgemachtes Thymian Stangerl

14,9



Weintipp: Riesling Steilheit Kremstal DAC 2023
Proidl – Senftenberg

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

Die Küchenklassiker

Preise in Euro

Gebratenes Filet vom Zander DGHLO	22,9
Hokkaido Kürbis Risotto Mandel Broccoli	
Rosa gebratene Schweinsmedaillons AGL	22,9
Eierschwammerl Linguine Blattsalat	
Zwiebelrostbraten ALO	22,9
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	6,9
Somlauer Nockerl ACGHO	6,9
mit ODER ohne eingelegte Rosinen	
Kastanienreis GO	7,9
Vanilleeis und Schlagobers	

1 Glas 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 *