

Preise in Euro

Aperitif

Allergen O

1 Glas	Schilcher Frizzante Zirngast – Glanz an der Weinstraße	4,9
1 Glas	Prosecco Argeo DOC Treviso brut Ruggeri - Valdobbiadene	4,9
1 Glas	Henkell Sparkling Alkoholfrei Wiesbaden	4,9

Weintipp

Allergen O

1 Glas	Wiener Gemischter Satz DAC 2024 Rainer Christ – Wien	4,5
1 Glas	Welschriesling Südsteiermark DAC 2023 Strablegg-Leitner – Eichberg Trautenburg	4,3
1 Glas	Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2024 Ingrid Groiss – Braitenwaida	4,5
1 Glas	Grauer Burgunder Bio 2024 Christoph Bauer – Jetzelsdorf	4,9
1 Glas	Zweigelt Goldberg 2023 Werner Achs – Gols	4,5
1 Glas	Blaifränkisch Fahenschwinger 2021 Juliana Wieder – Neckenmarkt	5
1 Glas	Cuvée Multikulti BF ZW CS SY Christian Kirnbauer – Deutschkreutz	5

Suppen und Vorspeisen

aus unserer Wirtshauskuchl

Preise in Euro

Fritattensuppe	ACGL	5
Leberknödelsuppe	ACL	5
Kuttelflecksuppe mit Gulaschsaft	klein/groß AL	5/6,5
Bärlauchcremesuppe mit Sauerrahm und Bärlauchpesto	GLO	6,5
„Vitello forello“ Bucklige Welt dünne Scheiben vom Schweinsschopf hausgeräucherten Forelle Haller's Wachsei Martina's Baguette	CDGLMO	11,5
Capaccio vom Semmelknödel Frühlingszwiebeln, Radieschen Balsamico Hausdressing	ACGLO	8,5
Kasnudel Spießchen Vogersalat Harald Steiners Kürbiskernöl	ACGLMO	9,5

Für die kleinen Gäste

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

Der Frühling beim Windbichler

Preise in Euro

Gebratenes Filet von der Lachsforelle ADGLO 24
Bärlauchpesto Linguine
Mandls Ziegenfrischkäse

Weintipp: **Welschriesling Südsteiermark DAC 2023**
Strablegg-Leitner – Eichberg Trautenburg

Schweinsfilet und schwarzes Risotto GLMO 25
mit gebratener Blunze vom Windisch
Erdäpfel - Senf Creme frittiertes Bärlauch

Weintipp: **Cuvée Multikulti BF ZW CS SY**
Christian Kirnbauer – Deutschkreutz

Wachauer Burger AGLMO 20
Hausgemachtes Wachauer Laibchen
Knuspriger Kümmelbraten, Senf, Mayonaise,
Radieschen, Gurkerl und Coleslaw

Weintipp: **Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2024**
Ingrid Groiss – Braitenwaida

Boeuf Stroganoff vom heimischen Weiderind AGLMO 26
kräftige Rahmsoße frische Champignons
Essiggurkerl Bärlauch Spätzle

Weintipp: **Blaifränkisch Fahenschwinger 2021**
Juliana Wieder – Neckenmarkt

Vegane Frühlingsrollen LMO 16
Glasnudel von der Süßkartoffel Sweet Chili Soße

Weintipp: **Grauer Burgunder Bio 2024**
Christoph Bauer – Jetzelsdorf



Kleine Portion: Abschlag € 2

Die Küchenklassiker

Preise in Euro

Klassische Kalbsbrust mit Semmelfülle	ACGLO	24
Schnittlauch Erdäpfel glacierte Karotten		
Rosa gebratene Schweinsmedaillons	AGL	23
Eierschwammerl Linguine Blattsalat		
Zwiebelrostbraten	ALO	24
Braterdäpfel gemischter Salatteller		

Aus dem Schmalzpfandl

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Hendl	ACGO	18
gemischter Salatteller		
Hausschnitzel „Kärnerwirt“	ACGO	22
Pommes frites gemischter Salatteller		

Unsere Mehlspeisen

Hausgemachte Cremeschnitte	ACG	7
Limetten Tiramisu im Glas	ACG	7
Flaumiges Mousse au chocolat	CG	7,5
mit Erdbeeren und Rhabarber		
Wiener Eiskaffee oder Cafe Affogato		7/5,1
Kleiner Espresso mit Vanilleeis		

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

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