

VORSPEISEN

Dorf-Wirt Tipp

Beef Tatar vom Waldviertler Jungrind € 10,50 C, M

*Wildschweinschinken auf winterlichem Salat
mit roten Rüben, Walnüssen, Rosinen, Sellerie und Birnen
dazu Joghurt-Honig-Dressing € 8,80 o, H*

Gänseleber Terrine mit Preiselbeeren € 10,50 G, o

AUS DEM SUPPENTOPF

Dorf-Wirt Tipp

Roterübensuppe mit Ziegenkäsepralinen und Kren € 4,90 C, L

Ungarische Fischsuppe € 5,50 A, L, D

*Rindssuppe mit Leberknödel, hausgemachten Frittaten
oder Grießnockerl € 3,50 A, C, G, L*

DORF-WIRT SCHMANKERL

Geselchtes auf Specklinsen mit Semmelknödel € 11,90 A, C, G, L, o

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln und Salat € 18,90 A, C, o

Zwiebelrostbraten vom Weinviertler Jungrind mit Braterdäpfeln € 16,90 A, L

Dorf-Wirt Tipp

Esterhazy Rindsbraten mit Fettuccine € 14,90 A, L, C

*Gekochtes Jungrind mit Kohl-Speckgemüse und
Erdäpfelschmarren € 14,90 ☞ A, L, G*

Dorf-Wirt Tipp

Stroganoff vom Schweinsfilet mit Butterspätzle € 16,50 ☞ A, C, G,

Hirschragout mit Zwetschken-Serviettenködel und Preiselbeeren € 15,90 ☞ A, C, G o

Rehbraten mit Rotkraut und Erdäpfelkroketten € 21,50 A, G, o

*Rückenfilet vom Wildschwein mit schwarzen Nüssen und
Kürbis-Erdäpfel-Püree € 21,50 A, C, G*

WIRTSCHAUS – GERICHTE



Gebackenes **Steirerhuhn** im Körberl serviert
mit Erdäpfelsalat € 10,20 A, C, O

Dorf-Wirt TIPP

Saftiges **Schweinsbrat'l** frisch aus dem Ofen mit
hausgemachtem Semmelknödel und gemischtem Salat € 11,20 A, C, G, L, O

Traditionelles **Rindsgulasch** vom Wadschunken € 8,50 L

Wiener Schnitzel vom Strohschwein mit saisonalem Salat € 9,90 ✂ A, C, O

Cordon Bleu vom Schwein mit Bauernschinken und Emmentaler,
dazu Pommes Frites € 11,60 A, C, G

Gebackene Leber vom Jungschwein mit gemischtem Salat € 8,70 A, C, O



Gebackenes **Putenschnitzel** mit saisonalem Salat und
Petersilienerdäpfel € 10,90 ✂ A, C, O

Cordon bleu von der Pute mit Bauernschinken und Bergkäse
dazu Pommes Frites € 12,90 A, C, G

VOR UND NACH DEM MITTAGESSEN

Sacherwürstl mit Senf und scharfem Kren € 4,80 M
oder im g'schmackigen Rindsgulaschsaft € 6,00 M, L

Lange Wilde (Debreziner) mit Senf und scharfem Kren € 4,80 M
oder im g'schmackigen Rindsgulaschsaft € 6,00 M, L

Drei Spiegeleier mit knusprigem Speck oder Schinken € 5,70

Dorf-Wirt Brettljaus'n – dünn aufgeschnittene Schinken- und
Speckschmankerl, feiner Bio Heumilch Emmentaler und
weitere Bauernköstlichkeiten € 7,50 A, G, L, M

Alle mit einer Schere ✂ gekennzeichneten Speisen können Sie auch als
kleine Portion bestellen (minus € 1,20).

Ist die Portion nun zu groß oder der Hunger zu klein? Wie auch immer, gerne
verpacken wir Ihr „zu viel“ in unser Mikrowellen- und Dampfgarer geeignetes
Geschirr. Wir bitten jedoch um Verständnis, dass wir dafür € 0,40 als
Unkostenbeitrag verrechnen müssen.

AUS FLUSS UND SEE



Waldviertler Teichkarpfenfilet gebacken mit Erdäpfel-Selleriesalat € 15,90 A, C, O, L



Waldviertler Teichkarpfenfilet aus der Pfanne auf Roten-Rüben Risotto € 15,90 A, G, L

Zanderfilet vom Grill mit Braterdäpfeln und pikantem Knoblauchdip € 14,90 A, D, G, D

Knusprig gebackenes Filet vom Zander frisch aus dem Pfandl dazu Petersilienerdäpfeln € 14,90 A, D, C,



DIE WIENER SCHNECKE

Schnecken in Obers-Specksauce mit Parmesan überbacken, dazu Knoblauchbrot € 9,80 A, R, G

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Kärntner Kasnudeln mit Butter und Blattsalat € 9,50 A, C, L

Dorf-Wirt Tipp

Roten-Rüben Risotto mit buntem Blattsalat € 11,90 A, L, G, O ✂

Im Pfandl g'röstete hausgemachte Semmelknödel mit Ei, Champignon und Paprikastreifen dazu knackigen Blattsalat € 7,50
(auf Wunsch auch mit Speck) A, C, G

~ ~ ~

Korngebäck € 1,40 Salzstangerl € 1,20 Kaisersemmel € 0,80 A, F, N

ALS SÜSSER ABSCHLUSS...

Dorf-Wirt Tipp

Schokoladentarte mit Zimt-Eis € 5,20_{A, C, G}

Tiramisuschnitte € 3,50

Topfenstrudel mit Vanillesauce € 5,50_{A, C, G}

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster € 6,50_{A, C, G}

Zwetschkenknödel mit Zwetschkenröster € 6,50_{A, C, G}

Palatschinken aus dem Pfandl mit Marillenmarmelade € 4,20_{A, C, G}

Dorf-Wirt Tipp

Powidl-Mohn-Palatschinke mit Chili € 4,50_{A, C, G}

KÄSE

Feine Auswahl an österreichischen Käsespezialitäten € 7,50_{H, G}



EISSPEZIALITÄTEN VOM EISGRESSLER

Dorf-Wirt Tipp

WINTER EIS-COUP

*Maroni-, Hafer-Mandel und Heidelbeereis mit Schlagobers,
Rotweinpreiselbeeren und Nüssen verfeinert € 5,50_{F, H, G}*

Feines Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers € 5,20_{F, G}

Variation vom Eis mit Schlagobers verfeinert € 4,80_{F, H, G}

Dorf-Wirt Tipp

*Amarena Coup - Haselnuss- und Vanilleeis mit Amarenakirschen
und Schlagobers verfeinert € 5,20_{F, H, G}*

*Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis darüber Schokoladensauce und
Mandelsplitter € 5,50_{A, C, F, G, H}*



ALLERGENINFORMATION

Gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
<i>Glutenhaltiges Getreide</i>	<i>A</i>
<i>Krebstiere</i>	<i>B</i>
<i>Ei</i>	<i>C</i>
<i>Fisch</i>	<i>D</i>
<i>Erdnuss</i>	<i>E</i>
<i>Soja</i>	<i>F</i>
<i>Milch oder Laktose</i>	<i>G</i>
<i>Schalenfrüchte</i>	<i>H</i>
<i>Sellerie</i>	<i>L</i>
<i>Senf</i>	<i>M</i>
<i>Sesam</i>	<i>N</i>
<i>Sulfite</i>	<i>O</i>
<i>Lupinen</i>	<i>P</i>
<i>Weichtiere</i>	<i>R</i>

- ☞ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.*
- ☞ Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.*
- ☞ Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*

INFORMATION ÜBER SÜßUNGSMITTEL

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

**) Enthält eine Phenylalaninquelle*

****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*

Informationen zu unseren Lieferanten, Partnern und Produkten finden Sie auch auf unserer Homepage www.dorf-wirt.at.