

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Waldviertler Jungrind € 10,50 C, M
Dorf-Wirt Tipp

Steirischer Vulkanoschinken mit Antipasti Gemüse und Kürbis-Chutney € 8,50 o,

Ungarische Hortobagy mit Paprikasauce € 7,50 A, L, C, G
Auch als Hauptspeise möglich € 8,90

AUS DEM SUPPENTOPF

Selchsuppe mit Rollgerstl € 4,90 A, L

Schwarzbrotssuppe mit Brot-Chips € 4,90 G, L
Dorf-Wirt Tipp

Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel € 5,20

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

DORF-WIRT SCHMANKERL

Dorf-Wirt Tipp
Rehgulasch mit Schupfnudeln € 19,90 A, C, G, L

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

Dorf-Wirt Tipp
Hühnergeschnetzeltes mit Paprikastreifen und Fettuccine € 13,9 A, L, C, G

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

Dorf-Wirt Tipp
Geröstete Leber vom Weinviertler Jungschwein mit Braterdäpfeln € 8,90 A, L, G 

Geselchte Rindszunge mit Erbsenpüree € 12,90 A, L, G,

WIRTSHAUS – GERICHTE



Gebackenes **Steirerhuhn** im Körberl serviert
mit Erdäpfelsalat € 10,90 A, C, O

Dorf-Wirt TIPP

Saftiges **Schweinsbrat'l** frisch aus dem Ofen mit
hausgemachtem Semmelknödel und gemischtem Salat € 11,90 A, C, G, L, O

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

Wiener Schnitzel vom Strohschwein mit saisonalem Salat € 10,50 ➤✂ A, C, O

Cordon Bleu vom Schwein mit Bauernschinken und Emmentaler,
dazu Pommes Frites € 11,90 A, C, G

Gebackene Leber vom Jungschwein mit gemischtem Salat € 9,70 A, C, O



Gebackenes **Putenschnitzel** mit saisonalem Salat und
Petersilienerdäpfel € 11,30 ➤✂ A, C, O

Cordon bleu von der Pute mit Bauernschinken und Bergkäse
dazu Pommes Frites € 13,30 A, C, G

VOR UND NACH DEM MITTAGESSEN

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

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

Drei Spiegeleier mit knusprigem Speck oder Schinken € 5,70

Dorf-Wirt Brettljäus'n – dünn aufgeschnittene Schinken- und
Speckschmankerl, feiner Bio Heumilch Emmentaler und
weitere Bauernköstlichkeiten € 7,90 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

Dorf-Wirt Tipp



Kärntner Forellenfilet 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

6 Stück **Schnecken** in Obers-Specksauce mit Parmesan
überbacken, dazu Knoblauchbrot € 11,50 A, R, G

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Spinatknödel auf Tomatenragout € 10,80 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 € 7,80
(auf Wunsch auch mit Speck + € 0,50) A, C, G

~ ~ ~

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

Im Winter sind alle gemischten Salate mit Sellerie

ALS SÜSSER ABSCHLUSS...

Topfenschnitte € 3,60_{A,C,G}

Malakoffschnitte € 3,60_{A,C,G}

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

Mohnnudeln mit Apfelmousse € 6,50

Dorf-Wirt Tipp

Mousse-Variation mit Waldbeerspiegel € 6,50_{O, C, G}

Palatschinken aus dem Pfandl mit Marillenmarmelade € 4,50_{A, C, G}

Dorf-Wirt Tipp

*Böhmische Palatschinken gefüllt mit Powidl,
dazu Zimt und frisches Schlagobers € 4,90_{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,
Rotweipreiselbeeren 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.

Valentins Menü

*Mostarella vom Schottwiener Bergschaf in Kürbiskernpanade auf
herbstlichem Blattsalat € 8,90 G, C, O, A*

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



Broccolicremesuppe mit Ziegenkäsepraline € 4,90 G, A, L



Sou vide gebratenes Hühnerfilet auf Pilzsauce mit Fettuccinen € 15,90 C, A, G, L

*Schweinslungenbraten am Spieß mit mediterranem Gemüse, Tsatsiki
und Pommes Frites € 19,90 G, O*



heiße Liebe mit Vanilleeis vom Eis-Greissler und Himbeeren € 5,20 G,

Schmelzendes Herz mit Zimtobern € 5,90 G, E

STEAK-WOCHEN

Bei der aufwändigen **Dry-Aged-Methode** lassen wir die Österreichischen Rinderrücken (Simmentaler Weiderind) am Knochen hängend (ohne Schimmelbildung) bei optimalen Bedingungen 35 bis 42 Tage an der Luft, und danach noch bis zu 28 Tage im Vakuum reifen! Bei konstant niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit verliert das Fleisch an Gewicht, vor allem Wasser. Aber es gewinnt enorm an Geschmack

STEAKS

Dry Aged Hochrippen Steak 700g € 45,00

Schnitte aus der Hochrippe, aromatische Fettabdeckung, intensive Marmorierung, sehr saftig durch Verbindung zum Rückenknochen

Dry Aged Club Steak 500g € 33,00

Das Club Steak Dry Aged mit Knochen ohne Filetanteil wird aus der Beiried geschnitten.

Lady Cut 180g € 23,00

Filet von der österreichischen Kalbin

Filet Steak 250g € 30,00

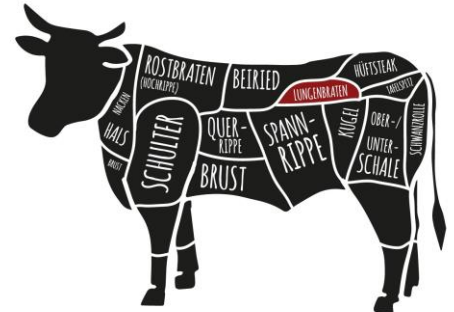
Filet von der österreichischen Kalbin

Surf & Turf

Dry Aged Flank Steak mit 3 Stück Garnelen auf Winterlichem Blattsalat mit Parmesandressing €17,90
Als Flanksteak bezeichnet man nach US-amerikanischer Teilung ein Teilstück der Bauchlappen

Tomahawk Steak

vom Ötscherblick Schwein 350g €11,50



Beilagen € 3,50

Maiskolben

Mediterranes Gemüse

Chili Beans

Folienerdäpfel mit Kräutersauce

Steaks Pommes

*Süßerdäpfel Pommes
Weges*

Salate € 3,70

Rucola Salat mit Cherry Tomaten

Bunter Blattsalat mit Balsamicoessig

Bohnen Mais Salat

SAUCEN WARM € 3,50

Pfeffersauce

Pilzsauce

Olivensauce

SAUCEN KALT € 3,00

BBQ Sauce

Tsatsiki

Wasabi Aioli

Guacamole