

## VORSPEISEN

*Ziegenkäse im Speckmantel auf buntem Blattsalat € 8,50 G, O*

*Tafelspitzsülz mit rotem Zwiebel und steirischem Kernöl € 8,80 O, L*

*Matjesfilet an Apfel-Curry Dip € 8,50 D, G, O*

**Dorf-Wirt Tipp**

*Sous vide gebratenes **Schweinsfilet** auf Ruccola mit Parmesan  
und Cherry Tomaten € 8,90 O, G*

## AUS DEM SUPPENTOPF

*Rindsuppe mit **Tiroler Knödel** € 4,90, C, A, L*

**Dorf-Wirt Tipp**

***Lamm-Obersuppe** mit Gemüse € 5,20 G, L*

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

## DORF-WIRT SCHMANKERL

*Panierte Blunzenradln mit Petersilienerdäpfeln und Blattsalat € 9,50 L, C, O ➤✂*

**Dorf-Wirt Tipp**

*Sous vide gebratenes **Hühnerfilet** auf Pilzsauce mit Fettuccine € 15,90 A, C, G, L*

*Sous vide gebratenes **Schweinsfilet** auf Letschogemüse mit  
Erdäpfelröstinchen 18,90 C, A, L*

*Schweinswangerl im Wurzelsud mit Salzerdäpfel € 11,80 L ➤✂*

*Gekochtes Dreierlei vom Weinviertler Jungrind mit Apfelkren, Schnittlauchsauce  
und Rösterdäpfeln € 14,90 G, C, L ➤✂*

## WIRTSHAUS – GERICHTE



Gebackenes **Steirerhuhn** im Körberl serviert  
mit Erdäpfelsalat € 9,90 A, C, O

**Dorf-Wirt TIPP**

Saftiges **Schweinsbrat'l** frisch aus dem Ofen mit  
hausgemachtem Semmelknödel und gemischtem Salat € 10,80 A, C, G, L, O

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

**Wiener Schnitzel** vom Strohschwein mit saisonalem Salat € 9,70 ✂ A, C, O

**Cordon Bleu** vom Schwein mit Bauernschinken und Emmentaler,  
dazu Pommes Frites € 11,40 A, C, G

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



Gebackenes **Putenschnitzel** mit saisonalem Salat und  
Petersilienerdäpfel € 10,50 ✂ A, C, O

**Cordon bleu** von der Pute mit Bauernschinken und Bergkäse  
dazu Pommes Frites € 12,50 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 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

**Dorf-Wirt Tipp**

**Kärntner Lax ´nfilet** mit Petersilienerdäpfeln € 14,90 A, G

**Spaghetti** mit Tomaten und **Meeresfrüchten** € 11,20 A, C, G, D, 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

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

**Gebackene Champignon** mit Sauce Tartare und Salat € 8,90 A, C, G, O

**Rote-Rüben-Risotto** mit winterlichem Blattsalat € 8,90 L, G, O ✂

**Spinat-Ricotta Tascherln** auf Tomatenragout € 9,80 A, C, L, G

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



**DIE WIENER SCHNECKE zur Fastenzeit**

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

~ ~ ~

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

## ALS SÜSSER ABSCHLUSS...

*Schomlauerschnitte € 3,50 A, C, G*

*Apfelstrudel € 3,00 A, C, G*

*Kardinalschnitte € 3,50 A, C, G*

**Dorf-Wirt Tipp**

*Schokoladentarte mit Vanilleeis € 4,90 A, C, G,*

*Kaiserschmarren mit Zwetschenröster € 7,80 C, G, A*

*Palatschinken aus dem Pfandl mit Muskattrauben-  
Marmelade € 5,80 A, C, G*

*Palatschinken aus dem Pfandl mit Marillenmarmelade € 4,20 A, C, G*

*Böhmische Palatschinken gefüllt mit Powidl,  
dazu Zimt und frisches Schlagobers € 4,50 A, C, G*

## KÄSE

*Feine Auswahl an österreichischen Käsespezialitäten € 7,50 H, G*



**EISSPEZIALITÄTEN VOM EISGRESSLER**



**Dorf-Wirt Tipp**

*Feines Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers € 5,20 F, G*

*Variation vom Eis mit Schlagobers verfeinert € 4,80 F, H, G*

*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*

<b>Kurzbezeichnung</b>	<b>Buchstabencode</b>
<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](http://www.dorf-wirt.at).*