

Rund um den Fisch

VORSPEISEN

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

Heringsalat nach Hausfrauenart € 8,70 klein € 6,70 C, D, G, M, O

Dorf-Wirt Tipp

Bunter Couscous-Salat mit Meeresfrüchten € 8,50 C, D; G; M

AUS DEM SUPPENTOPF

Dorf-Wirt Tipp

Ungarische Fischsuppe mit Karpfenfilet € 5,50 D, L, A

AUS HEIMISCHEM FLUSS UND SEE

Dorf-Wirt Tipp

Fischburger mit hausgemachten Erdäpfelchips € 10,80 A, G, C, D,



Piccata Milanese vom Karpfenfilet € 15,90 A, G, D, L

Lachsforellenfilet auf Blattspinat mit Kräuterröstlinchen € 14,90 A, G, D, L,



*Pörkölt vom burgenländischen Wels mit hausgemachten
Schupfnudeln € 14,50 A, C, G, D, L*



*gebackenes Karpfenfilet in Waldviertler Graumohn Panade
mit Erdäpfel-Vogerlsalat € 15,90 A, D, G, L*



*Im Ganzen gebratener Saibling in Rosmarinbutter und
Petersilienerdäpfeln € 13,90 A, G, D, L,*

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

~ ~ ~

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

~ ~ ~

*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.*

WIRTSCHAUS – 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 € 10,40 A, C, G, L, O

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

Wiener Schnitzel vom Strohschwein mit saisonalem Salat € 9,50 ✂ A, C, O

Als **Cordon Bleu** mit Bauernschinken und Emmentaler,
dazu Pommes Frites € 11,20 A, C, G

Gebackene Leber vom Jungschwein mit gemischtem Salat € 8,50 A, C, O



Gebackenes **Putenschnitzel** mit saisonalem Salat und
Petersilienerdäpfel € 10,20 ✂ A, C, O

Als **Cordon bleu** mit Bauernschinken und Bergkäse
dazu Pommes Frites € 12,20 A, C, G

VOR UND NACH DEM MITTAGESSEN

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

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

Drei **Spiegeleier** mit knusprigem Speck oder Schinken € 5,70

Dorf-Wirt Brettljau's'n – dünn aufgeschnittene Schinken- und
Speckschmankerl, feiner Bio Heumilch Emmentaler und
weitere Bauernköstlichkeiten € 6,90 A, G, L, M

VORSPEISEN

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

AUS DEM SUPPENTOPF

Rindsuppe mit Kaspressknödel € 4,50, C, A, L

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

DORF-WIRT SCHMANKERL

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat € 8,50 L, C, O ✂

Dorf-Wirt Tipp

Beuschel vom Schottwiener Berglamm mit Semmelknödel € 13,90 A, C, O, G

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

Geselchtes auf Bio-Specklinsen mit Semmelknödel € 11,90 A, C, G, L, O

Dorf-Wirt Tipp

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

*Schnitzel vom Schottwiener Berglamm in Kürbiskernpanade mit Erdäpfel-
Selleriesalat € 18,90 A, C, O* ✂

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Gebackene Champignon mit Sauce Tartare und Salat € 8,90 A, C, 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 € 6,90
(auf Wunsch auch mit Speck) A, C, G*

~ ~ ~

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

ALS SÜSSER ABSCHLUSS...

Topfen-Marillentorte € 3,50_{A, C, G}

Lidoschnitte € 3,50_{A, C, G}

Malakoffschnitte € 3,50_{A, C, G}

Schokoladentarte mit Vanilleeis € 4,90_{A, C, G}

Dorf-Wirt Tipp

Apfelstrudel im Glas € 5,20_{A, G}

Zwetschken-Mohnknödel auf Vanillesauce € 6,50_{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 € 6,90_{H, G}



EISSPEZIALITÄTEN VOM EISGRESSLER



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.