

VORSPEISEN

Dorf-Wirt Tipp

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

Räucherforelle mit Oberskren € 8,50 G,

AUS DEM SUPPENTOPF

Dorf-Wirt Tipp

Fenchelcremesuppe mit Croutons € 4,90 G, L, A

Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel und Fleisch € 4,90 G, L

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

DORF-WIRT SCHMANKERL

Räuberfleisch vom Weinviertler Jungrind mit Letscho und Braterdäpfel € 10,80 A, L

Rindsroulade mit Speck-Gemüsefülle und Fettuccine € 14,90 A, C, G, L

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

*Schnitzel vom Hirschkalb in Kürbiskernpanade, Preiselbeeren
und Erdäpfelsalat € 19,90 A, C, o,*

Dorf-Wirt Tipp

Besinnen wir uns auf die inneren Werte

geröstete Lammleber mit Erdäpfelröstinchen € 16,90 A, C, o, G

Bruckfleisch mit Semmelknödel € 12,90 A, C, o, G

Das Bruckfleisch besteht aus Herz, Milz, Leber, Bries, den „Lichteln“ beziehungsweise Herzhöhlen (Aorta) und dem Kronfleisch (grobfasriges Fleisch von der Brustinnenwand des Rindes); da es ohne abzulagern sofort verwendet werden soll, kam es direkt von der Schlagbrücke in die Küche.

*Gebackenes Hirn mit Sauce Tatar und Erdäpfelsalat oder
geröstetes Hirn mit Ei € 9,50
A, C, O, G*

Beuschel vom Schwein mit Semmelknödel € 11,50 A, C, o, G

Geröstete Leber vom Weinviertler Jungschwein mit Braterdäpfeln € 8,50 A, L, G

Hühnermagerl-Gulasch mit hausgemachten Schupfnudeln € 11,90 A, C, G, L

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 € 10,80 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'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 **Karpfenfilet gebacken** mit Erdäpfelsalat € 15,90 A, C, O



Waldviertler **Karpfenfilet gegrillt** auf Rote Rüben Risotto € 15,90 G

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

Dorf-Wirt Tipp

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

Tortelloni Formaggio auf Tomatenragout mit Asmonte € 9,80 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



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...

Panamatorte € 3,50_{A, C, G}

Topfenschnitte € 3,50_{A, C, G}

Dorf-Wirt Tipp

Lebkuchenmarren mit Hollerröster € 6,50_{C, G, A}

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

Palatschinken aus dem Pfandl mit Marmelade € 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

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.