

## VORSPEISEN

**Dorf-Wirt  
Tipp**

*Beef Tatar vom Waldviertler Jungrind € 10,80 c, m*



*Steirischer Vulkanoschinken mit Antipasti Gemüse € 8,80*



## AUS DEM SUPPENTOPF

*Kürbis-Ingwer Suppe € 4,90 A, G, L*

*Rindssuppe mit Leberknödel, hausgemachten Frittaten  
oder Grießnockerl € 3,90 A, C, G, L*

## DIE WIENER SCHNECKE

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

## DORF-WIRT SCHMANKERL

**Dorf-Wirt  
Tipp**

*Kürbis-Lasagne mit Faschiertem und Steinpilzen  
dazu Blattsalat € 12,90, A, C, G, L*

*Rahmherz vom Schwein mit Semmelknödel € 11,80 A, G, L, C, O*

*Rindsroulade vom Weinviertler Jungrind mit Fettuccine € 16,90 A, G, L, C, O* ✂

*Geflügelspieß vom Grill auf Mediterranem Gemüse  
mit Steakpommes € 15,90 G, L, ohne Steakpommes*



*Filet Steak von der österreichischen Kalbin auf Steinpilzsauce  
mit Steakpommes € 32,00 A, L, G ohne Steakpommes*



**Dorf-Wirt  
Tipp**

*gekochtes Dreierlei vom Weinviertler Jungrind auf Kürbisgemüse  
mit Erdäpfelschmarren € 15,90 A, L, G* ✂

## HERBSTZEIT IST WILDZEIT

**Dorf-Wirt  
Tipp**

*Hirsch Schnitzel in Kürbiskernpanade mit Erdäpfel-Sellerie Salat € 21,50 A, L, C* ✂

*Wildschweinragout mit Herzoginkartoffeln und Preiselbeeren € 16,90 A, G, L, C, O*

*Hirschsteak vom Lungenbraten auf Zweigeltsauce mit Steinpilztascherln  
und Rotkraut € 32,00 A, G, L, C, O*

## WIRTSHAUS – GERICHTE



Gebackenes **Steirerhuhn** im Körberl serviert  
mit Erdäpfelsalat € 11,90 A, C, O

**Dorf-Wirt Tipp**

Saftiges **Schweinsbrat'l** frisch aus dem Ofen mit  
hausgemachtem Semmelknödel und gemischtem Salat € 12,90 A, C, G, L, O

Traditionelles **Rindsgulasch** vom Wadschunken € 9,80 L

**Wiener Schnitzel** vom Strohschwein mit saisonalem Salat € 11,80 ✂ A, C, O

**Cordon Bleu** vom Schwein mit Bauernschinken und Emmentaler,  
dazu Pommes Frites € 12,50 A, C, G

Gebackenes **Hühnerschnitzel** mit Salat und Petersilienerdäpfel € 11,30 ✂ A, C, O

Gebackene **Leber** vom Jungschwein mit gemischtem Salat € 10,80 A, C, O

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

**Dorf-Wirt Tipp**

**Kürbisrisotto** mit buntem Blattsalat € 11,90 L, O, G,

**Rote Linsen-Mangotascherln** mit Olivenöl und buntem Blattsalat € 13,90 A, VEGAN  
Alternativ mit Parmesan

Im Pfandl g'röstete hausgemachte **Semmelknödel mit Ei**, Champignon  
und Paprikastreifen dazu knackigen Blattsalat € 8,90  
(auf Wunsch auch mit Speck + € 0,50) A, C, G

## AUS FLUSS UND SEE

**Forellenfilet** auf Kürbisrisotto € 16,90 A, G, D, L

**Zanderfilet vom Grill** mit Braterdäpfeln und pikantem  
Knoblauchdip € 14,90 A, D, G, D  
ohne Braterdäpfeln dafür mit englischem Gemüse 

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

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

## ALS SÜSSER ABSCHLUSS...

*Malakoffschnitte € 3,60 A, C, G*

*Esterhazyschnitte € 3,60 A, C, G*

*Apfelstrudel € 3,60 A, C, G*

*Topfenstrudel € 3,60 A, C, G*

**Dorf-Wirt Tipp**

*Warmer Schokokuchen mit Vanilleis € 6,50 C, G*

*Palatschinken aus dem Pfandl mit Marillenmarmelade € 4,50 A, C, G*

*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**



*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*