

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 Knoblauchtost € 11,50 A, R, G*

DORF-WIRT SCHMANKERL

Frisch Gebratene Ente mit Rotkraut und Erdäpfelknödel € 17,90

Dorf-Wirt Tipp

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

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*

WIRTSCHAUS – 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
Nougat Knödel mit Hollerröster € 6,50 C, G

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster € 6,80 A, 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*