



Etwas Leichtes

Dorf-Wirt Tipp

Sülzchen vom Schwein auf Sellerie Carpaccio
und Gemüse-Vinaigrette € 8,50 O, L

Beef Tatar vom Weinviertler Jungrind € 10,80 C, M

Steirischer Vulkanoschinken mit Antipasti Gemüse € 9,80 O,



Aus dem Suppentopf

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

Eierschwammerlsuppe € 5,60 A, G, L

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 4,90 A, G, L

Fleischlos Glückliche

Dorf-Wirt Tipp

Kürbistascherln mit Butter, Parmesan und grünem Salat
oder Vegan mit Olivenöl und grünem Salat € 10,80



Eierschwammerl-Gulasch mit Semmelknödel € 15,80 A, C, G

Dorf-Wirt Tipp

Kürbis-Risotto mit Blattsalat € 11,80 G, L,

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

Die Wiener Schnecke

6 Stück Schnecken in Obers-Specksauce mit Parmesan
überbacken, dazu Knoblauchbrot € 13,50 A, R, G

Dorf-Wirt Schmankerl

Geselchtes mit Bio-Specklinsen und Semmelknödel € 12,80 A, C, G, O, L

Hamburger mit Cheddar, Coleslaw, Guacamole und Steakpommes € 10,50, A, C, G, O

Dorf-Wirt Tipp

Kalbsgulasch mit Butterspätzle € 17,80 A, C, G, L

Zwiebelrostbraten vom Weinviertler Jungrind mit Braterdäpfeln € 17,90 A, C, G, L

Gekochtes Rindfleisch vom Weinviertler Jungrind auf Kürbisgemüse mit Erdäpfelschmarren € 15,90 A, G, L, O ✂

Sou vide gebratenes Hühnerfilet auf Kürbis-Pilzragout mit Erdäpfelschmarren € 15,90 A, C, G, L

Dorf-Wirt Tipp

Fiaker Gulasch vom Wildschwein mit Semmelknödel € 17,80 A, C, G,



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

Traditionelles Rindsgulasch vom Wadschunken € 9,80 L

Gebackene Leber vom Jungschwein mit gemischtem Salat € 11,90 A, C, O



Gebackenes Steirerhuhn mit Erdäpfelsalat € 12,50 A, C, O

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

Aus Fluss und See

Dorf-Wirt Tipp



gebratenes Saibling Filet auf Kürbis-Risotto mit Blattsalat € 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,

Kleinigkeiten

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

Sacherwürstl mit Senf und scharfem Kren € 5,50 M
oder im g'schmackigen Rindsgulaschsaft € 7,50 M, L

Lange Wilde (Debreziner) mit Senf und scharfem Kren € 5,50 M
oder im g'schmackigen Rindsgulaschsaft € 7,50 M, L

Als Süßer Abschluss

Tiramisuschnitte € 3,60 A, C, G

Weisse Schokomousse-Himbeertorte € 3,60 A, C, G

Apfelstrudel € 3,60 A, C, G

Dorf-Wirt Tipp

Topfenschäumnockern mit Waldbeerragout € 6,50 C, G

Hausgemachter warmer Schokoladekuchen mit Rotweinbirne
und Vanilleeis vom Eisgreissler € 6,50 G, A, C, E

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



Eisspezialitäten vom Eisgreissler



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