

# WOCHENKARTE

## VEGETARISCHE GERICHTE, PASTA & FISCH

ZUCKERKAROTTEN-KOKOSCREMESUPPE mit frischem Chili, Ingwer & Basilikum G/L 5.90 

SOMMERSALAT mit saisonalem Obst, Burrata & Pistazien A/C/G 16.00 

LINGUINE hausgemacht mit Steinpilzen A/C/G 18.00 

RAVIOLI mit Ziegenkäse in Thymianbutter mit Rucola, Obst, Nüssen & Grana A/C/G/L 16.00 

STEINPILZ-RISOTTO mit Heidelbeeren & Grana G/L/O 15.50 

### Unsere GNOCCHI-VARIATIONEN

– alla Sorrentina mit Tomaten, Basilikum & Mozzarella di Buffalo A/C/G € 15.00 

 alla Puttanesca mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Oregano, Oliven & Chili A/C/D/G 16.00 

 RAVIOLI mit Lachs-Ricotta-Blattspinatfülle in Dillbutter & Grana A/C/D/G 17.00

PASTA CONCHIGLIE con Pesto Genovese (Muschelnudeln) A/C/G 14.00 

MEDAILLONS vom Tullnerfelder Schwein im Speckmantel zart gebraten auf Steinpilz-Risotto G/L 22.00

\*\*\*

### UNSERE WIRTHAUSKLASSIKER

Kräftige RINDSSUPPE vom BIO-RIND mit Leberknödel 5.50/ Frittaten, Wurzelgemüse & Schnittlauch A/C/G/L 5.00

LEBER geröstet vom DUROC-STROHSCHWEIN im Majoranjus & Butterreis A/G/L 15.50

SCHWEINSBRATEN vom Tullnerfelder Schwein mit Semmelknödel & Blattsalat A/C/G/L 16.50

RINDSGULASCH vom Wadschunken (österreichisches Bio-Rind) mit Semmelknödel A/C/G/L 17.50

SCHNITZEL Wiener Art vom DUROC-STROHSCHWEIN mit Butterreis und Preiselbeeren A/C/G 15.90

BACKHENDERL vom LANDHENDL HUBER (ausgelöst) mit Erdäpfel-Vogelsalat & Kernöl A/C/G/M 17.90

CORDON BLEU mit Rohschinken, Räucherkäse, Jungzwiebel, Petersilerdäpfel & Preiselbeeren A/C/G 21.00

\*\*\*

Sehr geehrte Gäste,  
aufgrund der anhaltenden Lieferschwierigkeiten bei Speiseölen und um weiterhin die Qualität zu gewährleisten,  
können wir für Reservierungen ab 4 Personen nur die Hälfte der bestellten Speisen gebacken anbieten.

\*\*\*

### DESSERTS

MARILLENKNÖDEL in Walnuss-Butterbröseln & karamellisierte Marillen A/C/G/H/O 9.00

Unser Klassiker: PALATSCHINKEN gefüllt mit Meinls Marillenkonfitüre mit Jamaica Rum A/C/G 8.00

\*\*\*

Wir beziehen all unsere Fleischprodukte aus Österreich, weshalb wir uns für  
Wiesbauer Gourmet als Partner entschieden haben.  
Dieser garantiert die lückenlose Rückverfolgbarkeit und genaue Herkunft.

---

#### ALLERGENEINFORMATION

A = Gluten; B = Krebstiere; C = Eier von Geflügel; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Sojabohnen; G = Milch von Säugetieren;  
H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesamsamen; O = Schwefeloxid und Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere