



Wirtshaus für besondere Zeiten

20. Februar von 11.30 bis 14 Uhr

21. Februar von 11 bis 14 Uhr

NUR gegen Vorbestellung unter 0677/632 72 348
bis spätestens 9.30 Uhr am Abholtag

HAUPTGÄNGE

Vom Wild aus dem Feistritzal

Tafelspitz vom jungen Hirsch zart rosa gebraten

mit selbstgemachten Erdäpfelblinis und winterlichem Gemüse € 18.90

Vom Kalb aus Kirchberg "Familie Stangl"

Gebratene Kalbsbrust auf Edelpilzrisotto

mit winterlichem Gemüse € 16.50

Zweierlei Gebackenes

Surschnitzel und Karreeschnitzel knusprig gebacken,

mit Salatteller (Gurke, Coleslaw, Erdäpfel, Chinakohl) € 12.50

Frische Fische vom Mike aus Trattenbach

Frische Tagliatelle mit jungem Blattspinat,

Pinienkernen, leichter Limonensauce

und Tranchen von der gebratenen Lachsforelle € 17.50

Thai-Massaman Curry

mit Pak Choi, Jungzwiebel, Zuckerschoten, Cahewnnüssen

und Süßkartoffel dazu Duftreis € 10.50

mit gebratener Gourmethendlbrust € 16.50

DAZU

Gemischter Salat (Gurke, Coleslaw, Erdäpfel, Chinakohl) € 4

Pommes € 3

DESSERT

Joghurtmousse mit Erdbeerfruchtmark € 5.50

Schokoladen-Preiselbeer-Roulade € 4.50

SUPPE IM GLAS – zum selber wärmen oder für die Vorratskammer

Kräftige Rindsuppe (mindestens 6 Stunden gekocht)

im 700 ml Glas € 6

Frittaten 1 Portion € 1

Fleischstrudel 2 Stück € 1.50

Rote Rübencremesuppe mit Krennockerl

im 700 ml Glas € 9.00

KINDER

Kinderschnitzel/Fischstäbchen mit Beilage € 6.50

FÜR DIE JAUSE – HAUSGEMACHT

Hausdebreziner pro Paar € 2.50

Hauswurst halbe Stange € 7.50

Blunze halbe Stange € 4.50

Hausgeräucherter Rohschinken (nach Gewicht)

Gerne kann auch das eigene Geschirr zum Abholen mitgebracht werden.