

SPEISEN & GETRÄNKE

**UNSER
WIRTSCHAUS**

W.



SUPPEN

Tagessuppe

– wöchentlich wechselnd –

Rinderkraftbrühe ^{3,9}

wahlweise mit Pfannkuchenstreifen oder Leberspätzle

VORSPEISEN

Lachspfanncuchenrolle ^{3,1,4,7}

mit Frischkäse gefüllt

Bayrisches Bruschetta ^{1,7}

*Geröstetes Schwarzbrot mit Tomaten,
Lauchzwiebeln, Emmentaler, Balsamico*

Bayrisch 3erlei ^{1,7}

Obazda, Griebenschmalz, grobe Leberwurst, dunkles Brot und Breze



SALATE

Gemischter Salat der Saison ^{3,7,10}

**wahlweise mit Putenbrust-Streifen, panierten Schnitzlerl
oder Grillgemüse**

*Gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Karotte,
mit French Dressing oder Hausdressing*

Gemischter Salat mit Angus-Rinderlendenstreifen ^{3,7,10}

*Gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Karotte,
mit Hausdressing*

Beilagensalat ^{3,7,10}

*Blattsalate, Gurke, Paprika, Karotte,
mit French Dressing oder Hausdressing*

*Zu allen unseren Vorspeisen & Salaten servieren wir Bauernbrot vom
Genusshandwerk Eggenfelden – Breze*



FLEISCH

Zwiebelrostbraten von der Anguslende ^{1,3,7}

Dunkle Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln

Gemischter Schweinebraten vom Halsgrat und Surbraten ^{7,1,H}

Brezensemmelknödel, Bratlsöße, Sauerkraut, Kartoffelsalat

Schnitzel «Wiener Art» ^{1,3}

*Zwei Stück vom Schwein paniert,
Pommes oder Kartoffelsalat, Preiselbeeren*

Cordon Bleu ^{1,3,G,7}

*vom Schwein, Emmentaler, Kochschinken,
Pommes oder Kartoffelsalat, Preiselbeeren*

Schweinefiletmedaillons vom Grill ^{3,1,7}

Schwammerlragout, hausgemachte Spätzle, Röstzwiebeln

Grillteller ^{3,10,D}

*3erlei Medaillons vom Grill (Schwein – Rind – Pute),
Speckbohnen, Pommes, hausgemachte Kräuterbutter, Barbecuesoße*



UNSER WIRTSHAUS SPECIALS

«Unser Wirtshaus» XXL Currywurst ^{D, A}

Hausgemachte Currysoße, Pommes

«Unser Wirtshaus» Burger ^{1,3,10,11,D,7}

*220g Rinderpatty, Sesambun, Käse, Gurke, Tomate, Romanasalat,
hausgemachte Burgersoße, Pommes*

«Unser Wirtshaus» BBQ Burger ^{1,3,10,11,D,7}

*220g Rinderpatty, Sesambun, Käse, Speck, Gurke, Tomate,
Romanasalat, hausgemachte BBQ Burgersoße, Pommes*



FISCH

Zander vom Grill ^{4,7,1}

Grillgemüse, Petersilienkartoffeln, Weißweinsauce

Saiblingsfilet gebraten ^{4,7,1}

Kräuter-Risotto, Grillgemüse, Weißweinsauce

Fischfilet gebacken ^{1,4,3}

Kartoffelsalat, Remouladensauce



VEGETARISCH & VEGAN

Käsespätzle mit Bergkäse, vegetarisch ^{1,3,7}

Röstzwiebeln, Blattsalate

Veggie-Burger, vegetarisch ^{3,10,11,D}

Gemüsepatty, Sesambun, Gurke, Tomate, Romanasalat, Pommes

Kräuter-Risotto, vegetarisch ⁷

mit gebratenen Pilzen

Gemüsecurry, vegan ^{A,B,H}

Reis, Kokosmilch

Pilzragout, vegetarisch ^{3,1,7}

mit Brezensemmelknödel



DESSERTS

Drei gebackene Apfelringe ^{1,3,7,B,D}

mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne

«Unser Wirtshaus» Lava Cake ^{1,3,7,B,D}

Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Sahne

Hinweis: Der Lava Cake benötigt ca. 15 bis 20 Minuten Zubereitungszeit.

Palatschinken mit Vanilleeis ^{1,3,7,D,H}

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{3,7}

WOS GLOANS

Kleines Schnitzel «Wiener Art» ^{1,3}

ein Stück vom Schwein paniert, Pommes, Ketchup

Kleiner Schweinebraten vom Halsgrat ^{1,7}

Brezensemmelknödel, Sauerkraut, Bratlsoße

Debreziner, gebraten ¹

3 Stück, Kren, dunkles Brot

Wiener Würstl ^{1,10}

2 Paar, Senf, dunkles Brot

Brezensemmelknödel oder Spätzle ^{1,3,7}

mit Soße

Pommes mit Ketchup ^{A,H}

GETRÄNKE

WASSER

Mineralwasser *Glas 0,25l / Flasche 0,75l*
Adelholzener Classic, spritzig oder still

Tafelwasser *0,5l*

SÄFTE

Saft pur *0,25l^B / Saft-Schorle 0,5l^B*

*Apfel, Orange, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar,
Multivitamin, Rhabarber, Traube oder Mango*

LIMONADEN

Orange *0,2l / 0,5l^A*

Zitrone klar *0,2l / 0,5l*

Almdudler *0,35l^A*

SOFT DRINKS

CocaCola *0,33l^{A,J}, CocaCola light 0,33l^{A,J,D,M,G}*

Cola-Mix *0,2l / 0,5l^{A,J}*

Bitter Lemon *0,2l*

Tonic Water *0,2l^I*

Ginger Ale *0,2l*

Red Bull *0,25l*

WELTENBURGER KLOSTERBIER



Helles vom Fass 0,25l/0,5l

Radler / Russ 0,5l

Weißbier vom Fass 0,5l

Barock Dunkel 0,5l

Kellerbier 0,5l

Weißbier 0,5l

Dunkel oder alkoholfrei

Pils 0,33l

Bier der Saison 0,5l (siehe Aushang)

BISCHOFSHOF BIER

Leichtes Weißbier 0,5l

Freigeist naturtrüb alkoholfrei 0,5l

Radler naturtrüb 0,5l

SCHLOSSBRAUEREI GERN

Gerner Helles 0,5l

KAFFEE & TEE DINZLER KAFFEERÖSTEREI

Cafe Crema Tasse oder Haferl¹⁾

Espresso einfach oder doppelt¹⁾

Cappuccino Tasse oder Haferl^{2,1)}

Latte Macchiato^{7,1)}

Heiße Schokolade im Haferl⁷⁾

Tee

Grüner Tee, Früchte, Pfefferminze, Darjeeling, Kamille

WEINSCHORLE


Weinschorle weiß *süß/sauer, 0,5l*¹

Weinschorle rot *süß/sauer, 0,5l*¹

WEISSWEIN

2022 **Trinkfluss Cuvée | trocken**

 Riesling, Elbling, Weißburgunder  Pfirsich, Maracuja, Aprikose

 Weingut Axel Pauly, Mosel, Deutschland

Glas 0,2l / Flasche 0,75l

Unser
Frischling

2022 **Krämer «Straight» Sauvignon Blanc | trocken**



 Sauvignon Blanc  Maracuja, Stachelbeere, Paprikanoten

 Weingut Krämer, Rheinhessen, Deutschland

Glas 0,2l / Flasche 0,75l

Unser
Fruchtiger

2022 **Gösinger Steinberz | trocken**

 Grüner Veltliner  Birne, Südfrüchte, intensive Mineralität



 Weingut Gerald Waltner, Wagram, Österreich

Glas 0,2l / Flasche 0,75l

Unser
Pfeffriger

– NUR IN DER FLASCHE –



2021 **Riesling Eisquell VDP | trocken · Bio**


 Riesling  Reife Steinobstfrucht, Kräuteraromen, intensive Mineralität

 Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland

Flasche 0,75l



2022 **Niersteiner Weißburgunder | trocken · Bio**

 Weißburgunder  Apfel, Honigmelone, Lindenblüten

 Weingut Seebrich, Rheinhessen, Deutschland

Flasche 0,75l

2022 **Chardonnay vom Kalkstein | trocken**


 Chardonnay  Cremig, nicht ganz reife Mango, Salzletten

 Weingut Uli Metzger, Pfalz, Deutschland


Flasche 0,75l

ROSÉWEIN

2022 **Ein Schluck vom Himmel Cuvée | trocken · Bio**

 Spätburgunder, Merlot, Zweigelt, St. Laurent – Cuvée

 Frische Walderdbeeren, saftige Blaubeeren, leichte Minze

 Weingut Johanninger, Rheinhessen, Deutschland

Glas 0,2l / Flasche 0,75l

ROTWEIN

2021 **Carnuntum Cuvée | trocken**



 Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot  Kirschen, Gewürze, saftig

 Weingut Gerhard Markowitsch, Österreich

Glas 0,2l / Flasche 0,75l

Unser
Ehrlicher

2021 **Lukas Kesselring Cuvée | trocken · Bio**

 Cabernet Sauvignon, Merlot  Beere, Zwetschge, Wacholder



 Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland

Glas 0,2l / Flasche 0,75l

Unser
**Schwer-
gewicht**

– NUR IN DER FLASCHE –

2018 **Gernot Heinrich Zweigelt | trocken · Bio**


 Zweigelt  Waldbeeren, Schwarzkirsche, zarter Pfefferwürze.

 Gernot Heinrich, Neusiedlersee, Österreich

Flasche 0,75l

2021 **Seeger blaufränkisch | trocken**

 Blaufränkisch  Holunder, Brombeere, fein balancierte Holznote

 Weingut Seeger, Baden, Deutschland

Flasche 0,75l

«UNSER WIRTSHAUS» REISEACHTERL

alle offenen Weine als kleines Glas 0,1l

UND ZUM END'

... a Pris'



**oder wie wär's mit
einem feschen
«Unser Wirtshaus» Cap?**



*«Unser Wirtshaus» steht für Feierlichkeiten und Events jeder Art zur Verfügung.
Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Kommunion, Taufe oder sonstige Familienfeier.
Gerne auch Veranstaltungen für Vereine oder ein zünftiges Weißwurstfrühstück.
Sprecht uns einfach an, wir sind gerne für Euch da!*

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

- | | | | |
|--|--|---|---------------------------|
| A. mit Farbstoff | L. gewachst | 5. Erdnüsse | 11. Sesamsamen |
| B. mit Konservierungsstoff | M. enthält eine | 6. Sojabohnen | 12. Schwefeldioxide und |
| C. enthält Sulfite | Phenylalanin-Quelle | 7. Milch (einschließlich | Sulphite (ab 10 mg pro kg |
| D. mit Süßungsmittel | N. taurinhaltig | Laktose) | und ltr) |
| E. mit Milcheiweiß
(Fischerzeugnis) | 1. Glutenhaltiges Getreide,
namentlich zu nennen: | 8. Schalenfrüchte, namentlich
zu nennen: Mandeln, | 13. Lupinen |
| F. mit Antioxidationsmittel | Weizen (wie Dinkel und | Haselnüsse, Walnüsse, | 14. Weichtiere |
| G. mit Phosphat | Khorasan Weizen), Roggen, | Cashew, Pecannüsse, | |
| H. mit Geschmacks-
verstärker | Gerste, Hafer oder Hybrid-
stämme davon | Paranüsse, Pistazien,
Macadamia oder Queens-
land-Nüsse | |
| I. chininhaltig | 2. Krebstiere | 9. Sellerie | |
| J. koffeinhaltig | 3. Eier | 10. Senf | |
| K. geschwefelt | 4. Fische | | |