

Vorspeisen

Mangalitzakarreespeck fein garniert, Brotscheibe	€ 8,00
Lardo vom Mangalitzaschein Jungzwiebel und Knoblauch Brotscheibe	€ 7,00

aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Leberknödel	€ 3,70
Rindsuppe mit Grießnockerl	€ 3,70
Rindsuppe mit Frittaten	€ 3,70
Rindsuppe mit Glutenfreien Frittaten	€ 4,20
Neusiedler Suppentopf gekochtes Rindfleisch, Wurzelgemüse, Leberknödel & Grießnockerl	€ 9,30
Spargelcremesuppe Schlagobers	€ 4,80
Gulschsuppe	€ 4,80
Rote Rübensuppe Grießnockerl und Kren	€ 4,80

Vegetarisch

Flammkuchen Vegetarisch Creme fraiche, Zwiebel, Paprika, Paradeis, Champignon, Zucchini und Blattsalat	€ 11,00
Camembert gebacken auf Blattsalat mit Preiselbeeren	€ 11,00
Bioschafkäse in Kürbispanier gebacken Blattsalat und Preiselbeeren	€ 14,00

Rind

Wiener Zwiebelrostbraten Braterdäpfel, Essiggurkerl & gebackene Zwiebelringe auf Wunsch Glutenfrei	€ 18,00
Wiener Saftgulasch	€ 9,70
Gesottenes Rindfleisch mit Semmelkren	€ 15,50

Kirschwochen

Kirschensuppe Schlagobers und Minze	€ 4,80
Schweinslungenbraten vom Gill auf Kirschnudeln mit Kirschhollandais	€ 15,50
geröstete Mangalitzaniere mit Kirschsauce Salzerdäpfel	€ 12,00
Rindsragout mit Kirschen Kroketten	€ 13,50
Kirschenflammkuchen Creme fraiche, Bio Schafkäse, Nüsse und Kirschen	€ 11,00

Schwein

Schnitzel vom Karree gebacken „Wiener Art“ Salatteller Glutenfrei gebacken + € 0,70	€ 11,70
Cordon bleu vom Karree gebacken „Wiener Art“ Salatteller Glutenfrei gebacken + € 0,70	€ 12,80
Leber gebacken „Wiener Art“ Glutenfrei gebacken + € 0,70	€ 10,50
Leber geröstet mit Salzerdäpfel	€ 10,50
Krenfleisch Wurzelgemüse, Erdäpfel und Kren	€ 11,00
Naturschnitzel mit Reis	€ 11,70
Schweinsrückensteak vom Grill Buttergemüse und Braterdäpfel	€ 13,00
Schweinsbraten Serviettenknödel und Sauerkraut	€ 12,50
Muscalica Schweinsfiletspitzen in pikanter Paprikarahmsauce, Rösti	€ 16,00

aus dem Wasser

Zanderfilet vom Grill € 12,25 / € 17,50
Petersilerdäpfel & Kräuterbutter
auf Wunsch Glutenfrei

Zanderfilet gebacken € 12,25 / € 17,50
Salatteller
Glutenfrei gebacken + € 0,70

Hendl

Backhendlsalat € 12,50
Hendlbruststreifen in Kürbispanier gebacken
Erdäpfel,- Blattsalat und Kernöl
Glutenfrei gebacken (ohne Kürbiskerne)+ € 0,70

Hendl Cordon bleu gebacken € 13,50
Salatteller
Glutenfrei gebacken + € 0,70

Bio Mangalitzaschwein Bio-Bauer Josef Götl

Blunzengröstel mit Krautsalat € 11,50

Geselchte Bratwurst € 10,50
Salzerdäpfel und Kren

Dessert

Kardinalschnitte € 3,50

Gundelpalatschinke € 4,60
geriebene Nüsse, Eierlikör, Schokosauce und
Schlagobers

Eispalatschinke € 4,60
Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers

Palatschinken gefüllt mit hausgemachter Marmelade

Marille, Kirsche oder Apfel 2 Stück € 4,20
Palatschinken Glutenfrei + 0,30

gemischtes Eis mit Schlagobers € 4,70

gemischtes Eis ohne Schlagobers € 3,90

Eiskaffe € 4,70
2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers

Lieber Gast

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die
Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie
auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen

10.06.22



WILLKOMMEN IN BURGENLANDS

PANNONISCHER KÜCHE

Kirschfrizzante-Cocktail € 4,00

Kirschfrizzante € 4,30

Apfel-Sauerkischaft gespritzt 0,5 € 3,90

1/8 Grüner Veltliner € 3,60
Königshofer, Neusiedl am See

1/8 Sauvignon blanc € 3,80
Fischbach, Neusiedl am See

1/8 Riesling € 3,60
Schüller, Pillersdorf

1/8 Rose € 3,90
St.Laurent-Pinot Noir
Preschitz, Neusiedl am See

1/8 Blaufränkisch € 3,60
Königshofer, Neusiedl am See

Schmankerl
WIRTE
Burgenland

