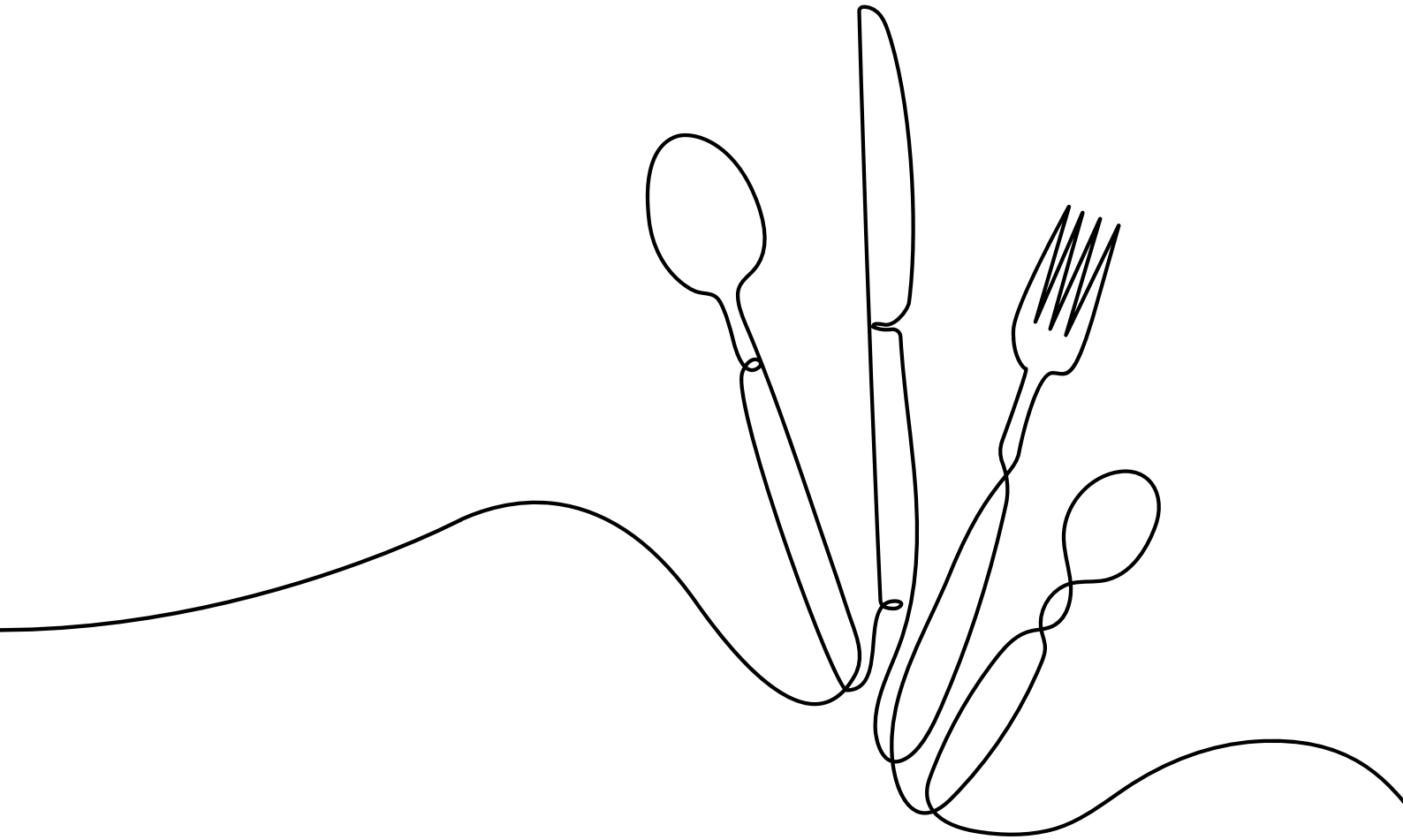


SPEISEN & GETRÄNKE

UNSER WIRTSHAUS



SUPPEN

Tagessuppe

Rinderkraftbrühe [3,9]
*wahlweise mit **Pfannkuchenstreifen** oder **Leberspätzle***

VORSPEISEN

Ziegenkäse [7, Walnuss]
Karamellisierter Ziegenkäse, Salat, Walnuss, Birne, Vinaigrette

Bayrisch 3erlei [1,7]
Obazda, Griebenschmalz, Pfefferbeißer, dunkles Brot und Breze



SALATE

Gemischter Salat der Saison [3,7,10]
wahlweise mit Putenbrust-Streifen, panierten Schnitzerl, Grillgemüse oder Backhendl

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

Salat mit Kaspressknödel [D,1,3,7,9,10]
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 French Dressing oder Hausdressing

Beilagensalat [3,7,10]
Blattsalate, Gurke, Paprika, Karotte,
mit French Dressing oder Hausdressing



FLEISCH

Zwiebelrostbraten von der Anguslende [1,3,7]
Dunkle Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln

Schnitzel «Wiener Art» [1,3]
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]
Grillgemüse, gebratene Pilze, Spätzle, Röstzwiebeln, Rahmsoße

Grillteller [3,10,D]
3erlei Medaillons vom Grill (Schwein – Rind – Pute – Speck – Wurst),
Grillgemüse, Pommes, hausgemachte Kräuterbutter, Barbecuesoße



UNSER WIRTSHAUS SPECIALS

«Unser Wirtshaus» Milzwurst [B,C,D,3,10]
Kartoffelsalat, Soße

«Unser Wirtshaus» XXL Currywurst [D, A]
Hausgemachte Currysoße, Pommes

«Unser Wirtshaus» Burger [1,3,10,11,D,7]
Rinderpatty, Bun, Käse, Gurke, Tomate, Salat, Zwiebel,
hausgemachte Burgersoße, Pommes

«Unser Wirtshaus» BBQ Burger [1,3,10,11,D,7]
Rinderpatty, Bun, Käse, Speck, Gurke, Tomate, Salat, Zwiebel,
hausgemachte BBQ Burgersoße, Pommes



FISCH

Lachsfilet [1,4,7,10]
Petersilienkartoffeln, wilder Brokkoli, Dill-Senf-Sauce



VEGETARISCH & VEGAN

Käsespätzle, *vegetarisch* [1,3,7]
Bergkäse, Röstzwiebeln

Veggie-Burger, *vegetarisch* [3,10,11,D]
Gemüsepatty, Bun, Zwiebel, Gurke, Tomate, Salat, Pommes

Gemüsecurry, *vegan* [A,B,H]
Reis, Kokosmilch



DESSERTS

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

Rupfhauben [3,1,7]
Teighauben mit Apfel, Vanilleeis

Vanilleeis [3,7]
mit heißen Himbeeren

WOS GLOANS

Kleines Schnitzel «Wiener Art» [1,3]
ein Stück vom Schwein paniert, Pommes, Preiselbeeren, Ketchup

Wirtshaus-Toast [1,7]
Schwarzbrot, Schinken, Emmentaler

Debreziner, gebraten [1]
3 Stück, Kren, Senf, dunkles Brot

Wiener Würstl [1,10]
2 Paar, Senf, dunkles Brot

Spätzle mit Soße [1,3,7]

Pommes mit Ketchup [A,H]

GETRÄNKE

WELTENBURGER KLOSTERBIER

Helles vom Fass *0,25l/0,5l*
Weißbier vom Fass *0,5l*
Weißbier dunkel *0,5l*

Helles alkoholfrei *0,5l*
Weißbier alkoholfrei *0,5l*

Radler *0,5l*
Dunkles Radler *0,5l*
Russ *0,5l*

Barock Dunkel *0,5l*
Pils *0,33l*
Bier der Saison *0,5l (siehe Aushang)*

WASSER

Mineralwasser *0,25l / 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, Rhabarber, Traube, Holunder, Maracuja

SOFT DRINKS

Orangen-Limo *0,2l / 0,5l* [A]
Zitronen-Limo klar *0,2l / 0,5l*
CocaCola *0,33l* [A,J], **CocaCola Zero** *0,33l* [A,J,D,M,G]
Cola-Mix *0,2l / 0,5l* [A,J]

BISCHOFSHOF BIER

Leichtes Weißbier *0,5l*

REGIONALE BIERE

Rottal Bräu Helles *0,5l*

Gerner Helles *0,5l*

WEINSCHORLE

Weinschorle weiß *süß/sauer, 0,5l* [1]

Weinschorle rot *süß/sauer, 0,5l* [1]

KAFFEE & TEE

Cafe Crema *Tasse oder Haferl* [J]

Espresso *einfach oder doppelt* [J]

Espresso Macchiato [7,J]

Cappuccino *Tasse oder Haferl* [7,J]

Affogato [7,J]

Latte Macchiato [7,J]

Heiße Schokolade *im Haferl* [7]

Tee

siehe Tee-Karte

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

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

WEISSWEIN

2025 **Heitlinger White VDP | trocken · Bio**

Rivaner, Riesling, Weißburgunder, Cabernet Blanc – Cuvée
Ananas, Grapefruit, Melone
Weingüter Heitlinger & Burg Ravensburg, Kraichgau, Deutschland

Glas 0,2l Flasche 0,75l

2025 **Krämer «Straight» Sauvignon Blanc | trocken**

Sauvignon Blanc *Maracuja, Stachelbeere, Paprikanoten*
Weingut Krämer, Rheinhessen, Deutschland

Glas 0,2l Flasche 0,75l

2024 **Gösinger Steinberz | trocken**

Grüner Veltliner *Birne, Südfrüchte, intensive Mineralität*
Weingut Gerald Waltner, Wagram, Österreich

Glas 0,2l Flasche 0,75l

2024 **Chardonnay vom Kalkstein | trocken**

Chardonnay *Cremig, nicht ganz reife Mango, Salzletten*
Weingut Uli Metzger, Pfalz, Deutschland

Glas 0,2l Flasche 0,75l

2024 **Stahl Sauvignon Blanc | trocken**

Sauvignon Blanc *Frische Zitrusfrüchte*
Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

Glas 0,2l Flasche 0,75l

2024 **Schulthaus Weißburgunder DOC | trocken**

Weißburgunder *Apfel, Aprikose, Birne*
Kellerei St. Michael Eppan, Südtirol, Italien

Glas 0,2l Flasche 0,75l

2024 **Riesling Kapellchen | trocken**

Riesling *Apfel, Lindenblüten*
Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland

Glas 0,2l Flasche 0,75l

«UNSER WIRTSHAUS» REISE-ACHTERL

alle offenen Weine als kleines Glas 0,1l

ROSÉWEIN

2024 **Rosé vom Löss | trocken**

Blauer Zweigelt, Blauburgunder, Sankt Laurent – Cuvée

Wiesenkräuter, Kirsche *Weingut Bründlmayer, Niederösterreich*

Glas 0,2l Flasche 0,75l

2025 **Rosé Clarette | trocken**

Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon – Cuvée

Winzerhof Knipser, Pfalz, Deutschland

Glas 0,2l Flasche 0,75l

ROTWEIN

2023 **Tiefenbrunner Merus | trocken**

Cabernet Merlot *Kirschen, Trockenfrüchte, Lakritze*

Weingut Tiefenbrunner, Südtirol, Italien

Glas 0,2l Flasche 0,75l

2019 **Gernot Heinrich Zweigelt | trocken · Bio**

Zweigelt *Waldbeeren, Schwarzkirsche, zarte Pfefferwürze*

Gernot Heinrich, Neusiedlersee, Österreich

Glas 0,2l Flasche 0,75l

2021 **Seeger blaufränkisch | trocken**

Blaufränkisch *Holunder, Brombeere, fein balancierte Holznote*

Weingut Seeger, Baden, Deutschland

Glas 0,2l Flasche 0,75l

2024 **Carnuntum Cuvée | trocken**

Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot *Kirschen, Gewürze, saftig*

Weingut Gerhard Markowitsch, Österreich

Glas 0,2l Flasche 0,75l

2024 **Lukas Kesselring Cuvée | trocken · Bio**

Cabernet Sauvignon, Merlot *Beere, Zwetschge, Wacholder*

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland

Glas 0,2l Flasche 0,75l