

VORSPEISEN

Dorf-Wirt Tipp

Steirischer Vulkanoschinken mit Antipasti Gemüse € 8,50 o,

*Mostarella vom Schottwiener Berglamm in Kürbiskernpanade
mit Preiselbeeren und Ruccola € 8,90 o, G*

AUS DEM SUPPENTOPF

Dorf-Wirt Tipp

Steinpilzcremesuppe mit grünem Spargel € 5,80 A, L, G

*Rindssuppe mit Leberknödel, hausgemachten Frittaten
oder Grießnockerl € 3,50 A, C, G, L*

DORF-WIRT SCHMANKERL

Bunter Frühlingsalat mit gegrillten Putenstreifen € 9,80, o



*Marchfelder Spargel mit Sauce Hollandaise dazu Petersilienerdäpfel
und Weinviertler Landschinken 14,40 A, C, G, L ✂*

*Gebackener Marchfelder Spargel mit Schinken und Käse dazu
Sauce Tartar und knackigen Blattsalat € 14,40 A, C, G, L, O ✂*

Dorf-Wirt Tipp

*Schweinslungenbraten am Spieß mit mediterranem Gemüse,
Tzatziki und Pommes Frites € 19,90, G, L,*

Hühnergeschnetzeltes mit Paprika und Kroketten € 11,50, G, L, A, C ✂

Gebackenes Surschopfschnitzel mit Erdäpfel-Vogelersalat € 9,90 A, C, O ✂

*Gekochtes Dreierlei vom Weinviertler Jungrind mit Schnittlauchsauce,
Apfelkren und Rösterdäpfeln € 14,90 G, C, L ✂*

WIRTSCHAUS – GERICHTE



Gebackenes **Steirerhuhn** im Körberl serviert
mit Erdäpfelsalat € 10,20 A, C, O

Dorf-Wirt TIPP

Saftiges **Schweinsbrat'l** frisch aus dem Ofen mit
hausgemachtem Semmelknödel und gemischtem Salat € 11,20 A, C, G, L, O

Traditionelles **Rindsgulasch** vom Wadschunken € 8,50 L

Wiener Schnitzel vom Strohschwein mit saisonalem Salat € 9,90 ✂ A, C, O

Cordon Bleu vom Schwein mit Bauernschinken und Emmentaler,
dazu Pommes Frites € 11,60 A, C, G

Gebackene Leber vom Jungschwein mit gemischtem Salat € 8,70 A, C, O



Gebackenes **Putenschnitzel** mit saisonalem Salat und
Petersilienerdäpfel € 10,90 ✂ A, C, O

Cordon bleu von der Pute mit Bauernschinken und Bergkäse
dazu Pommes Frites € 12,90 A, C, G

VOR UND NACH DEM MITTAGESSEN

Sacherwürstl mit Senf und scharfem Kren € 4,80 M
oder im g'schmackigen Rindsgulaschsaft € 6,00 M, L

Lange Wilde (Debreziner) mit Senf und scharfem Kren € 4,80 M
oder im g'schmackigen Rindsgulaschsaft € 6,00 M, L

Drei Spiegeleier mit knusprigem Speck oder Schinken € 5,70

Dorf-Wirt Brettljaus'n – dünn aufgeschnittene Schinken- und
Speckschmankerl, feiner Bio Heumilch Emmentaler und
weitere Bauernköstlichkeiten € 7,50 A, G, L, M

Alle mit einer Schere ✂ gekennzeichneten Speisen können Sie auch als
kleine Portion bestellen (minus € 1,20).

Ist die Portion nun zu groß oder der Hunger zu klein? Wie auch immer, gerne
verpacken wir Ihr „zu viel“ in unser Mikrowellen- und Dampfgarer geeignetes
Geschirr. Wir bitten jedoch um Verständnis, dass wir dafür € 0,40 als
Unkostenbeitrag verrechnen müssen.

AUS FLUSS UND SEE

Filet vom Kärnter Laxn (Seesaibling) auf Spargel-Pilz-Risotto € 16,90 A, G, L, O

*Zanderfilet vom Grill mit Braterdäpfeln und
pikantem Knoblauchdip € 14,90 A, D, G, D*

*Knusprig gebackenes Filet vom Zander frisch aus dem Pfandl
dazu Petersilienerdäpfeln € 14,90 A, D, C,*

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Dorf-Wirt Tipp

Gebackene Steinpilze mit Sauce Tatare und gemischtem Salat € 15,80 A, C, O

Tortelloni Formaggi auf Steinpilzsauce € 10,50 A, C, L, G

Bärlauch Gnocchi auf Tomatenragout mit Parmesan € 9,80 A, C, L, G

Spargel-Pilz-Risotto mit buntem Blattsalat € 11,90 L, G, O ➤✂

*Im Pfandl g'röstete hausgemachte Semmelknödel mit Ei, Champignon
und Paprikastreifen dazu knackigen Blattsalat € 7,50
(auf Wunsch auch mit Speck) A, C, G*



DIE WIENER SCHNECKE

*Schnecken in Obers-Specksauce mit Parmesan
überbacken, dazu Knoblauchbrot € 9,80 A, R, G*

~ ~ ~

Korngebäck € 1,40 Salzstangerl € 1,20 Kaisersemmel € 0,80 A, F, N

ALS SÜSSER ABSCHLUSS...

Esterhazyschnitte € 3,50_{A, C, G}

Dorf-Wirt Tipp

Cremeschnitte € 3,50_{A, C, G}

Schokoladentarte mit Vanilleeis € 4,90_{A, C, G}

Topfenstrudel mit Vanillesauce € 5,50_{A, C, G}

Dorf-Wirt Tipp

Erdbeer-Tiramisu im Glas € 4,9_{A, C, G}

Palatschinken aus dem Pfandl mit Marillenmarmelade € 4,20_{A, C, G}

*Böhmische Palatschinken gefüllt mit Powidl,
dazu Zimt und frisches Schlagobers € 4,50_{A, C, G}*

KÄSE

Feine Auswahl an österreichischen Käsespezialitäten € 7,50_{H, G}



EISSPEZIALITÄTEN VOM EISGRESSLER



Dorf-Wirt Tipp

*Vanilleeis mit **frischen Marchfelder Erdbeeren** € 5,80_G*

Feines Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers € 5,20_{F, G}

Variation vom Eis mit Schlagobers verfeinert € 4,80_{F, H, G}

*Amarena Coup - Haselnuss- und Vanilleeis mit Amarenakirschen
und Schlagobers verfeinert € 5,20_{F, H, G}*

*Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis darüber Schokoladensauce und
Mandelsplitter € 5,50_{A, C, F, G, H}*

ALLERGENINFORMATION

Gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
<i>Glutenhaltiges Getreide</i>	<i>A</i>
<i>Krebstiere</i>	<i>B</i>
<i>Ei</i>	<i>C</i>
<i>Fisch</i>	<i>D</i>
<i>Erdnuss</i>	<i>E</i>
<i>Soja</i>	<i>F</i>
<i>Milch oder Laktose</i>	<i>G</i>
<i>Schalenfrüchte</i>	<i>H</i>
<i>Sellerie</i>	<i>L</i>
<i>Senf</i>	<i>M</i>
<i>Sesam</i>	<i>N</i>
<i>Sulfite</i>	<i>O</i>
<i>Lupinen</i>	<i>P</i>
<i>Weichtiere</i>	<i>R</i>

- ☞ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.*
- ☞ Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.*
- ☞ Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*

INFORMATION ÜBER SÜßUNGSMITTEL

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

**) Enthält eine Phenylalaninquelle*

****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*

Informationen zu unseren Lieferanten, Partnern und Produkten finden Sie auch auf unserer Homepage www.dorf-wirt.at.