

WOCHENKARTE

17.11.2025 – 22.11.2025

DESSERT EMPFEHLUNG

TIRAMISU hausgemacht 6⁹⁰

TAGESMENÜ 2 Gänge 8⁹⁰

Montag	Dillrahmsuppe	GEMÜSE GEBACKEN Sauce Tataré
Dienstag	Fisolencremesuppe	PLESKAVICA hausgemacht I Pommes I Zwiebelsenf
Mittwoch	Champignoncremesuppe	RISOTTO mit geschmorten Tomaten
Donnerstag	Steirische Rahmsuppe	BLUNZENGRÖSTL Sauerkraut I Kren
Freitag	Karfiolcremesuppe	CREMESPINAT Rösti I Spiegelei

FÜR DAHEIM

GANSLSCHMALZ

für Saucen, zum Braten oder aufs Brot
im 300ml Glas 5€

GANSLKNÖDEL

Rotkraut I Ganslsaft 14⁹⁰

DAS GEBRATENE GANSL

Saison bis 22.11.2025

OMAS GANSLSUPPE

hausgemachtes Butterknödl 6⁷⁰

1/4 WEIDEGANSL AUS DEM WALDVIERTEL

Inkl. beliebige Beilagen Variationen 42⁹⁰

Rohgewicht Schwankung von rund +/- 0,2-0,3 kg,
da es ein Naturprodukt ist.

1/4 GANSL KLASSISCH

Inkl. beliebiger Beilagen Variationen 33⁵⁰

Beilagen Variationen

MARTINI

Rotkraut I Erdäpfelknödel

STEIRISCH

Speckkraut I Serviettenknödel

MARONI

Maroni Kroketten I Rotkraut

GEFÜLLT

Semmel – Apfel – Dörrzwetschke I Rotkraut

SKANDINAVISCH

Dörrzwetschke I Grillbirne I Preiselbeeren I Kroketten I Rotkraut

Glacierte **GÄNSELEBER** 24⁵⁰

Petersilkartoffel



DIENTAG

BEINFLEISCH Petersilerdäpfel I Wurzelgemüse 11⁹⁰

MITTWOCH

HÜHNERLEBERPFANNE Erdäpfel I Paprika I Speck I Zwiebel 10⁹⁰

DONNERSTAG

glasierte **KALBSLEBER** Erdäpfelrösti I Röstzwiebel 18⁹⁰ **JETZT NEU!**

FREITAG

FANGFRISCHER KABELJAU gebacken I Salat 18⁵⁰

der
Karl-Wirt