

Restaurant Karl – Wirt
Ketzergasse 155
2380 Perchtoldsdorf
01 869 0301
restaurant@karlwirt.at

Wir organisieren Ihr Fest!

2026

der
Karl-Wirt
Familienbetrieb in der 3. Generation
seit 1962

der
Karl-Wirt
Familienbetrieb in der 3. Generation
seit 1962

Seit drei Generationen steht unser familiengeführtes Restaurant für gelebte Gastfreundschaft,
ehrliche Küche und höchste Qualität.

Wir legen großen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit
und den bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Unsere Speisekarte wechselt saisonal und richtet sich nach dem,
was die heimische Natur gerade zu bieten hat.

So garantieren wir Frische, Geschmack und Vielfalt – das ganze Jahr über.

UNSERE ZUTATEN – MIT SORGFALT AUSGEWÄHLT:

- **MILCHPRODUKTE und EIER**
aus ÖSTERREICH, denn Regionalität beginnt bei den Grundlagen.
- **SCHWEINEFLEISCH**
Fleischhauer SCHÖNY aus Niederösterreich – für höchste Qualität und nachvollziehbare Herkunft.
- **HÜHNERFLEISCH**
ist mit dem AMA-GÜTESIEGEL ausgezeichnet – ein Zeichen für höchste Qualität und kontrollierte Herkunft.
- **FRUCHTSÄFTE** Marille, Johannesbeere, Orange, Apfel
vom FAMILIENBETRIEB URLTALER, welcher eng mit Bauern aus dem Mostviertel zusammenarbeitet.
- **ERÄDPFEL und ZWIEBEL**
LANDWIRT RADLINGER aus Achau

Ob zum gemütlichen Mittagessen, einem besonderen Abendessen im kleinen Kreis oder einer Feier
– wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heißen und Sie mit ehrlicher,
österreichischer Küche zu verwöhnen.

ALLGEMEINE INFORMATION

Öffnungszeiten

Montag – Samstag 10.00-23.00Uhr.

Nach Rücksprache kann die Öffnungszeit bis max. 02.00Uhr verlängert werden

Ab 00.00Uhr 120.00 € / angefangene Stunde.

Räumlichkeiten

Sollten Sie einen Raum exklusiv reservieren, dürfen wir einen Mindestumsatz verrechnen.

Kleines / großes Extrazimmer (max 50 Personen): 1.500€

Wintergarten (max 90 Personen): 3.000€

Stornierungsmaßnahmen

10 Tage vor Veranstaltung kostenlos.

Jeder weitere Tag 10% der Raummiete (siehe oben) Stornierungskosten.

Allgemein max. 10% von erstgenannter Personenanzahl stornieren wir gerne kostenlos.

Buffetvariante

Ab 50 Personen bieten wir gerne die Buffetvariante an.

Wir dürfen für mindestens 50 Personen kochen und diese Anzahl der Speisen, auch bei geringerer Personenanzahl, verrechnen.

Parkplätze

Während dem Aufenthalt steht unseren Gästen unser Privater Parkplatz kostenlos zur Verfügung.

GETRÄNKEPAUSCHALE

6 Stunden 39€ pro Person

Jede weitere Stunde 7€ oder nach Aufwand

Inklusive:

Bier, offener Wein, Limonaden,
Café, Prosecco – Empfang;
alkoholfreie Getränke

Exklusive:

Flaschenwein, Spirituosen, Red Bull

TORTEN SERVICE

Im Ganzen á 12 Stück 55€

Malakofftorte | Mohn torte | Cremeschnitte

STUHL HUSSEN

Schleifen in div. Farben, bitte fragen Sie nach einem Farbmuster 10€ pro Stuhl

Inkl. Lieferung, Aufbau, Reinigung, Abbau

TISCH GEDECK

- Stofftisch Tuch 1.9^{Person}
- Stofftisch Tuch | Mundserviette 2.9^{Person}
- Stofftisch Tuch | Mundserviette 4.9^{Person}
inkl. personalisierte Menükarten

DEKORATION PAUSCHALE

Bei mitgebrachter Dekoration oder Sitzplan dürfen wir, wie folgt, eine Pauschale verrechnen:

Wintergarten 200€

Stüberl 100€

Die Pauschale beinhaltet u.A.

- Zur Verfügung Stellung des Raumes bis zu 1 Stunde vor Veranstaltung
- Dekoration der Tische von unserem Servicepersonal bei mitgebrachten Utensilien
- Zuordnung und Vorbereitung eines Sitzplanes nach Ihren Wünschen
- Endreinigung und Entsorgung der Dekoration

ZUM EMPFANG

SEKT EMPFANG

Rosé Wein I Weingut Baumgartner	0.75L 25€
Rosé Frizzante I Weingut Krug	0.75L 31€
Prosecco Spumante I Weingut Salatin	0.75L 31€
Hugo I Aperol 5.2	

Karl – Wirt Rosé Spritz 5.2

BRÖTCHEN EMPFANG ^{3 Stück} 5.2

Eiaufstrich I Bratlcarpaccio I Frischkäse - Radieschen

Karl - Wirt Empfehlung

wird auf den Tischen eingestellt

KALTE VORSPEISE VEGETARISCH 13.9 ^{pp}

MARINIERTE BURRATINA

auf Rucola Beet I Cherrytomate
hausgemachtes Basilikumpesto
Zitronenolivenöl I Pinienkerne I Gebäck

KALTE VORSPEISE 19.9 ^{pp}

BEEF TATARE

vom Rindslungenbraten
Rucola Creme I Weissbrot

RINDER CARPACCIO

Hausgemachtes Basilikumpesto
Rucola I Parmesan

NACHSPEISEN 6.9 ^{pp}

Karamellisierte TOPFENSCHMARREN

Hausgemachter Zwetschenröster

Hausgemachter APFELSTRUDEL

warme Vanillesauce

Omas ZWETSCHKENPOFESEN

Zimt – Zucker I warme Vanillesauce

VORSPEISENVARIATION 12.9 ^{pp}

TOMATEN - MOZZARELLA – Basilikum Pesto

RÄUCHERLACHS – Honigsenf

PROSCIUTTO – Parmesan

Gebäck

NACHSPEISENVARIATION 12.5 ^{pp}

karamellisierte TOPFENSCHMARREN –
hausgemachter Zwetschenröster

Omas ZWETSCHKENPOFESEN

warme Vanillesauce I Zimt - Zucker

Original TICHY EISMARILLENKNÖDEL Mandelsplitter

SCHOKOLADENMOUSSE im Glas

Himbeerspiegel

MENÜ 1

2 Gänge 21.9

kräftige RINDERSUPPE
Frittaten I Nudeln

GEMÜSERISOTTO Grana
Wahlweise mit gegrillten Hühnerstreifen

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT
Kürbiskernpanier I Erdäpfel – Vogerlsalat I Kernöl

WIENER SCHNITZEL
vom Schwein I gemischter Salat

FIAKERGULASCH
Spiegelei I Semmelknödel I Würstl I Essiggurke

SCHWEINSBRATEN vom Schopf oder
SURKÜMMELBRATEN
Semmelknödel I Sauerkraut

MENÜ 2

2 Gänge 25.9

kräftige RINDERSUPPE
Frittaten I Leberknödel

ZIGEUNERLEBER vom Schwein
Knoblauch I Speck I Braterdäpfel

SCHWEINSBRATEN vom Schopf oder
SURKÜMMELBRATEN
Semmelknödel I Sauerkraut

ZWIEBELROSTBRATEN
Röstzwiebel I Essiggurke I Zwiebelsenf
Bratkartoffel

WIENER SCHNITZEL
vom Schwein oder Huhn I gemischter Salat

SPINAT – SCHAFKÄSE STRUDEL
Kräutersauce I Blattsalat

MENÜ 3

2 Gänge 29.9

kräftige RINDERSUPPE
Leberknödel I Frittaten

KNOBLAUCHCREMESUPPE
Croutons

SÜSSKARTOFFEL
Feta Käse I Röstzwiebel I Gurkenrahmsalat

BEEF STROGANOFF
Champignon I Gurkerl I Speck I Zwiebel I
Butternockerl

MEDAILLONS vom Schwein
Pfeffersauce I Kroketten I Speckfisolen

ZANDERFILET gegrillt
Petersilerdäpfel I Knoblauchbutter

WIENER SCHNITZEL
vom Schwein I gemischter Salat

DUKATEN SCHNITZEL
vom Schweinslungenbraten I Kürbiskernpanier
Erdäpfel – Ruccolasalat

MENÜ 4

2 Gänge 38.9

kräftige RINDERSUPPE
Frittaten I Leberknödel

ZWIEBELSUPPE
Käsetoast

ZANDERFILET gegrillt
Petersilerdäpfel Kräuterbutter

WIENER SCHNITZEL
vom Kalb oder Schwein I gemischter Salat

BEYOND MEAT BURGER
Original Beyond Meat I Knoblauchsauce
Röstzwiebel I Pommes I Käse I Tomate

PFEFFER STEAK vom Rindslungenbraten
Kroketten I Speckfisolen I Pfeffersauce

ALT WIENER TAFELSPITZ
Rösti I Cremespinat I Schnittlauchsauce I
Apfelkren

TAGLIATA DI MANZO
Rucola Salat I Parmesan I Kirschtomaten

BUFFET 1

2 Gänge 32.90

Kräftige RINDERSUPPE
Fritatten I Nudeln

WIENER SCHNITZEL vom Schwein und Huhn
Gemischter Salat

SÜSSKARTOFFEL mit Fetakäse und Röstzwiebel
Grüner Salat

Gegrilltes ZANDERFILET
Kräuterbutter I Petersilerdäpfel

Hausgemachte RINDSROULADE ESTERHAZY
Gefüllt mit Wurzelgemüse I Speck I Senf
Gurkerl I Erdäpfelpüree

SCHWEINSBRATEN vom Schopf
Semmelknödel und Sauerkraut

BUFFET 2

2 Gänge 42.9

Kräftige RINDERSUPPE
Fritatten

KNOBLAUCHCREMESUPEE
Croutons

WIENER SCHNITZEL vom Schwein und Kalb
Gemischter Salat

Gegrillte SCHWEINSMEDAILLONS
Pfeffersauce I Kroketten I Speckfisolen

Alt Wiener TAFELSPITZ
Rösti I Apfelkren

Cremiges RISOTTO mit TRÜFFEL verfeinert
Gegrillte HÜHNERBRUSTSTREIFEN

Saftiges LACHSSTEAK gegrillt
Rösti I Schnittlauchsauce

BEI EINEM BUFFET EMPFEHLEN WIR
ALS VOR I NACHSPEISE
UNSERE VARIATIONEN (siehe Seite 2)

