

WOCHENKARTE

06.04.2026 – 11.04.2026

DESSERT EMPFEHLUNG

Saftige **MOHNTORTE** mit Schlagobers
hausgemacht 5⁵⁰

TAGESMENÜ 2 Gänge 8⁹⁰

Montag	GESCHLOSSEN	WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN FEIERTAG
Dienstag	Fisolencremesuppe	HASCHEEHÖRNCHEN Salat
Mittwoch	Selleriecremesuppe	RISOTTO mit geschmorten Tomaten
Donnerstag	Jungzwiebelsuppe	BLUNZENGRÖSTL Sauerkraut Kren
Freitag	Karfiolcremesuppe	CREMESPINAT Rösti Spiegelei

SPEZIALITÄTEN

SURSCHNITZEL vom Grill 16 ⁹⁰ Knoblauchsaft Braterdäpfel
KÄSESPÄTZLE -Salat 13 ⁹⁰

BÄRLAUCH SAISON

BÄRLAUCHCREMESUPPE 6 ⁵⁰
BÄRLAUCH CORDON BLEU AT 23 ⁹⁰ Bärlauch-Speck-Käse Petersilerdäpfel
BÄRLAUCH RISOTTO Vegetarisch mit Parmesan verfeinert 15 ⁵⁰ + mit Hühnerstreifen gegrillt AT 22 ⁹⁰
BÄRLAUCHROULADE 15 ⁹⁰ Hausgemacht Erdäpfelteig grüner Salat
GNOCCI hausgemacht 15 ⁹⁰ in Bärlauchsauce Grana



KARL – WIRT EMPFEHLUNG

ZWEI HAWARA kleines SCHOKOLADENMOUSSE <small>HAUSGEMACHT</small> KLEINER ESPRESSO oder kleiner BRAUNER 5.9
DREI HAWARA + OBSTLER 2cl 9.1

DIENSTAG	BEINFLEISCH Petersilerdäpfel Wurzelgemüse 12 ⁹⁰
MITTWOCH	HÜHNERLEBERPFANNE Erdäpfel Paprika Speck Zwiebel 11 ⁹⁰
DONNERSTAG	glasierte KALBSLEBER Erdäpfelrösti Röstzwiebel 18 ⁹⁰ JETZT NEU!
FREITAG	FANGFRISCHER KABELJAU gebacken Salat 19 ⁵⁰

der
Karl-Wirt