

der Karl-Wirt

Familienbetrieb in der 3. Generation
seit 1962

GEBACKEN

Wiener BACKHENDL ^{AT}  15.⁹⁰
ausgelöst | Erdäpfelsalat

Fangfrischer KABELJAU 18.⁵⁰
Erdäpfel – Mayonnaise Salat

CORDON BLEU ^{AT}  17.⁹⁰
vom Schwein | gemischter Salat

Karl - Wirt


SCHNITZELTELLER ^{AT}  23.⁵⁰
vom Schwein | Huhn
Backhendl | Puten Sesam | Surfleisch
Zwiebelringe | Pommes | 2 Saucen


DUKATEN SCHNITZEL ^{AT}  19.⁹⁰
vom Schweinslungenbraten
Kürbiskernpanier | Erdäpfel - Rucola Salat
Kürbiskernöl

Mayonnaisesalat 4.⁵⁰

GEGRILLT

CEVAPCICI ^{hausgemacht} ^{AT}  12.⁹⁰
Pommes | Zwiebelsenf | Ajvar


MEDAILLONS vom Schwein ^{AT}  19.⁹⁰
Pfeffersauce | Kroketten | Speckfisolen

ZIGEUNERLEBER vom Schwein ^{AT}  13.⁵⁰
Knoblauch | Speck | Braterdäpfel

SPARE RIBS ^{AT}  23.⁹⁰
Braterdäpfel | 2 Saucen
Karl - Wirt oder Knoblauch Marinade

HÜHNERSTREIFEN ^{AT}  15.⁵⁰
Gemüserisotto | Grana

Karl – Wirt

GRILLTELLER ^{AT}  23.⁵⁰
vom Rind | Huhn | Schweinekotelett
Schweinedaillon | Speck | Grillwürstel
Spare Ribs | Pommes | 2 Saucen | Kirschtomate


ZANDERFILET 17.⁵⁰
Petersilerdäpfel | Knoblauchbutter

ÖSTERREICHISCHE

SPEZIALITÄTEN

SURKÜMMELBRATEN ^{AT}  13.⁵⁰
Semmelknödel | Sauerkraut

WIENER SCHNITZEL ^{AT}  14.⁵⁰
vom Schwein | gemischter Salat

BAUERNSCHMAUS ^{AT}  16.⁵⁰
mit Surkümme- und Schweinsbraten
Selchfleisch | Würstel
Sauerkraut | Semmelknödel

FIAKERGULASCH ^{AT}  15.⁹⁰
Spiegelei | Semmelknödel | Würstel | Essiggurkerl

ZWIEBELROSTBRATEN ^{AT}  19.⁹⁰
vom Beiried | Röstzwiebel | Essiggurke
Zwiebelsenf | Braterdäpfel


SCHWEINSBRATEN ^{AT}  14.⁹⁰
vom Schopf | Semmelknödel | Sauerkraut

BEILAGEN

je 3.⁹⁰

Semmelknödel
Brat- oder Petersilerdäpfel
Pommes | Reis
Gemischter Salat
Grüner | Gurken | Kraut | Salat
Sauerkraut
Erdäpfelsalat 4.²⁰



STEAK vom Rindslungenbraten ^{AT}  ca. 220g Rohgewicht

KLASSISCH 33.⁹⁰
gemischter Salat | Spiegelei | Pommes

MEXIKANER ART 33.⁹⁰
Braterdäpfel | Mais | Bohnen | Speck | Zwiebel

PFEFFER STEAK 34.⁹⁰
Kroketten | Speckfisolen | Pfeffersauce

SUPPEN

hausgemachte RINDSUPPE	5. ¹⁰
<i>Fritatten Nudeln Leberknödel</i>	
KNOBLAUCHCREMESUPPE	5. ⁶⁰
<i>geröstete Croutons ^{vegan möglich}</i>	
ZWIEBELSUPPE	6. ²⁰
<i>überbackener Käsetoast</i>	
ungarische GULASCHSUPPE	6. ²⁰

VORSPEISEN & FÜR ZWISCHENDURCH

RINDSGULASCH ^{AT} =====	8. ²⁰ 10. ⁵⁰
<i>Vor-, oder Hauptspeise</i>	
CARPACCIO vom Rind ^{AT} =====	14. ⁹⁰
<i>hausgemachtes Basilikumpesto Rucola Kirschtomaten Grana</i>	
BRATL CARPACCIO ^{AT} =====	10. ⁵⁰
<i>vom Schweinsbraten Zwiebel Kürbiskerne Oberskren</i>	

Unsere hausgemachten

KLASSIKER

gebackene SCHWEINSLEBER ^{AT} =====	11. ⁵⁰	FASCHIERTE LAIBCHEN ^{AT} =====	10. ⁹⁰
<i>gemischter Salat</i>		<i>Erdäpfelsalat Bratensaft ^{unser Original}</i>	
geröstete NIERNDL ^{AT} =====	10. ⁵⁰	gebackenes HIRN ^{AT} =====	11. ⁹⁰
<i>Braterdäpfel</i>		<i>gemischter Salat</i>	
geröstetes HIRN ^{AT} =====	11. ⁹⁰	gebackener KALBSKOPF ^{AT} =====	13. ⁹⁰
<i>Ei Zwiebel Petersilerdäpfel</i>		<i>Sauce Tartare Petersilerdäpfel</i>	
geröstete SCHWEINSLEBER ^{AT} =====	10. ⁵⁰	Alt Wiener BEUSCHL ^{AT} =====	12. ⁹⁰
<i>Braterdäpfel</i>		<i>Gulaschsaft Semmelknödel</i>	

Hauptspeisen SALATE

HAUSSALAT ^{vegetarisch & vegan möglich}	13. ⁹⁰
<i>Champignon Zwiebel Gurken Speck Karotten Blattsalate Erdäpfelchips</i>	
TAGLIATA DI MANZO	17. ⁹⁰
<i>vom Beiried ^{AT} ===== Blattsalat Parmesan Kirschtomaten Pinienkerne</i>	
Steirischer BACKHENDLSALAT ^{AT} =====	14. ⁹⁰
<i>Kürbiskernpanier gemischter Salat Kürbiskernöl</i>	

VEGETARISCH & VEGAN

GEMÜSECURRY ^{vegan}	13. ⁵⁰
<i>Erbsenschoten Sesam Reis</i>	
SPINAT – SCHAFFKÄSE STRUDEL	10. ⁹⁰
<i>Kräutersauce Blattsalat</i>	
VARIATION vom KÄSE	13. ⁵⁰
<i>Emmentaler Gouda Mozzarella Camembert gebacken Preiselbeeren</i>	
KARFIOL im Ganzen ^{vegan möglich}	11. ⁵⁰
<i>blanchiert Grana Hummusbeet Petersilerdäpfel</i>	
GEMÜSERISOTTO ^{vegan möglich}	10. ⁹⁰
<i>mit Grana</i>	
SÜSSKARTOFFEL ^{vegan möglich}	12. ⁹⁰
<i>geschmort Feta Käse Röstzwiebel Gurkenrahmsalat</i>	

der
Karl-Wirt

Familienbetrieb in der 3. Generation
seit 1962

ALKOHOLFREI

URLTALER BIO NATURSA FT 0.25	3. ⁹⁰
<i>Marille Apfel Naturtrüb</i>	
<i>Johannisbeere Orange</i>	
FANTA APFELSAFT	
ALMDUDLER 0.25	2. ⁹⁰
COCA COLA Zero 0.33	3. ⁶⁰
SODA Himbeere Zitrone	
<i>Holunder 0.25</i>	2. ⁹⁰
VÖSLAUER prickelnd still 0.33	2. ⁹⁰
RAUCH EISTEE Zitrone 0.33	3. ¹⁰

LIMONADEN

hausgemacht 0.33 oder 0.5	3. ⁹⁰	5. ⁵⁰
HOLUNDER - MINZE		
HIMBEER - ROSMARIN		

APERITIF

<i>Karl – Wirt</i> ROSÉ Spritz	5. ²⁰	
HUGO APEROL Prosecco	5. ²⁰	
CAMPARI Orange Soda	6. ²⁰	
SPUMANTE Prosecco Salatin ^{DOC} 0.1	5. ³⁰	
ROSÉ Frizzante Krug 0.75	28. ⁰⁰	
ROSÉ Zweigelt Baumgarnter 1/8	0.75	
	4. ²⁰	25. ⁰⁰

VOM FASS

	0.33	0.5
OTTAKRINGER Helles	4. ²⁰	4. ⁹⁰
BUDWEISER Original	4. ⁵⁰	5. ²⁰
ZWICKEL Hell Rot	4. ²⁰	4. ⁹⁰
RADLER Almdudler Fanta	4. ²⁰	4. ⁹⁰

AUS DER FLASCHE 0.5lt

WEISSBIER Schneider Weisse	4. ⁷⁰
NULL KOMMA JOSEF Alkoholfrei	4. ⁷⁰

PENSIONISTENKRÄNZCHEN

immer **MONTAGS**

beim *Karl – Wirt**

15.00 Uhr – **18.00** Uhr

Gemeinsames tratschen, lachen und gustieren.

Keine Voranmeldung erforderlich
ein gemütliches Kommen und Gehen

Restaurant Karl – Wirt

Ketzergasse 155 / 2380 Perchtoldsdorf
01 8690301

*alle konsumierten Speisen / Getränke sind selbst zu zahlen