

# WOCHENKARTE

02.03.2026 – 07.03.2026

## DESSERT EMPFEHLUNG

**CREMESCHNITTE** hausgemacht 5<sup>70</sup>

### TAGESMENÜ 2 Gänge 8<sup>90</sup>

MONTAG	Melanzanicremesuppe	<b>GNOCCI</b> mit Pesto   Grana
DIENSTAG	Böhmische Krautsuppe	<b>CHILI CON CARNE</b> Zwiebel   Mais   Bohnen   Butterreis
MITTWOCH	Zucchinicremesuppe	GEMÜSE <b>STRUDEL</b> Kräutersauce   Salat
DONNERSTAG	Erbsencremesuppe	<b>SZEGEDINGER KRAUTFLEISCH</b> Semmelknödel   Sauerrahm
FREITAG	Paprikacremesuppe	<b>GEMÜSELASAGNE</b> Salat

### FISCH WOCHEN

Hausgemachte **FISCHSUPPE** 7<sup>40</sup>  
*Ungarisches Tarhonya Getreide |  
Paprikagemüse Dillspitzen*

**GOLDBRASSE** im Ganzen 22<sup>90</sup>  
*gebraten | mit frischen Kräuter*

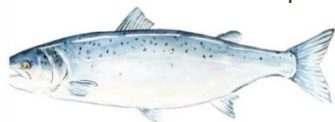
**STEIRISCHES KARPFFEN FILET** 20<sup>90</sup>  
*mit Petersilkartoffel | Wurzelgemüse*

**FISCH & CHIPS** 18<sup>50</sup>  
*Zander im Backteig | Sauce Tataré | Pommes*

**LACHSFILET** 25<sup>90</sup>  
*Erbsenpüree | Chips | Kirschtomaten*

**ROTBARSCH** 18<sup>90</sup>  
*Gemüsegröstl*

**CALAMARI** frittiert 18<sup>90</sup>  
*Pommes | Sauce*



### DIE KLASSIKER

**TIROLER LEBER** 13<sup>90</sup>  
vom Schwein | Apfel | Zwiebel | Speck  
Braterdäpfel

**ALT WIENER BACKFLEISCH** 23<sup>90</sup>  
vom Beiried | Senf | Kren  
Erdäpfel Salat | Kernöl

### KARL – WIRT EMPFEHLUNG

**ZWEI HAWARA**  
kleines **SCHOKOLADENMOUSSE** HAUSGEMACHT  
KLEINER ESPRESSO oder kleiner BRAUNER 5.9

**DREI HAWARA** + OBSTLER 2cl 9.1

DIENSTAG **BEINFLEISCH** Petersilerdäpfel | Wurzelgemüse 12<sup>90</sup>

MITTWOCH **HÜHNERLEBERPFANNE** Erdäpfel | Paprika | Speck | Zwiebel 11<sup>90</sup>

DONNERSTAG glasierte **KALBSLEBER** Erdäpfelrösti | Röstzwiebel 18<sup>90</sup> **JETZT NEU!**

FREITAG **FANGFRISCHER KABELJAU** gebacken | Salat 19<sup>50</sup>

der  
**Karl-Wirt**