

WOCHENKARTE

23.02.2026 – 28.02.2026

DESSERT EMPFEHLUNG

hausgemachte **BUCHTEL**

Powidl gefüllt in Vanillesauce 5⁵⁰

TAGESMENÜ 2 Gänge 8⁹⁰

MONTAG	Broccolicremesuppe	CARBONARA vegetarisch
DIENSTAG	Spinatcremesuppe	BLUNZENGRÖSTL Sauerkraut I Kren
MITTWOCH	Karottencremesuppe	GEMÜSEQUICHE Kräutersauce I Salat
DONNERSTAG	Maiscremesuppe	ERDÄPFELGULASCH Würstel
FREITAG	Selleriecremesuppe	KRAUTSTRUDEL Salat

FISCH WOCHEN

Hausgemachte **FISCHSUPPE** 7⁴⁰
Ungarisches Tarhnya Getreide I Paprikagemüse Dil

FORELLE nach Müllerin Art 18⁹⁰
im Ganzen I mit frischen Kräutern gefüllt

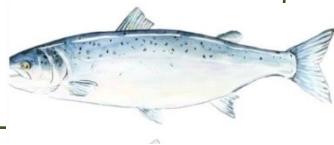
KARPFFEN FILET 19⁵⁰
gebacken mit Erdäpfel Salat I Kernöl

FISCH & CHIPS 18⁵⁰
Zander im Backteig I Sauce Tatare I Pommes

LACHSSTEAK 24⁹⁰
Sauce Bernaise I Mangold Erdäpfel

ROTBARSCH 18⁹⁰
Gemüsegröstl

CALAMARI gegrillt 17⁹⁰
Cremepolenta



DIE KLASSIKER

TAFELSPITZ 23⁹⁰
Rösti I Cremespinat I Schnittlauchsauce
Apfelkren

PERCHTOLDSDORFER 13⁹⁰
HEURIGENGRÖSTL
Erdäpfel I Spiegelei I Erbsen I Zwiebel I
Surfleisch

KARL – WIRT EMPFEHLUNG

ZWEI HAWARA
kleines SCHOKOLADENMOUSSE ^{HAUSGEMACHT}
KLEINER ESPRESSO oder kleiner BRAUNER 5.9

DREI HAWARA + OBSTLER 2cl 9.1

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

der
Karl-Wirt