

WOCHENKARTE

30.03.2026 – 04.04.2026

DESSERT EMPFEHLUNG

SOMLAUER NOCKERL hausgemacht
Rosinen | Nüsse aus dem Garten 5⁴⁰

TAGESMENÜ 2 Gänge 8⁹⁰

MONTAG	Melanzanicremesuppe	PENNE Ricotta Spinatcreme
DIENSTAG	Böhmische Krautsuppe	CHILI CON CARNE Zwiebel Mais Bohnen Butterreis
MITTWOCH	Zucchini cremesuppe	GEMÜSE STRUDEL Kräutersauce Salat
DONNERSTAG	Kohl cremesuppe	SPINAT EI
FREITAG	Paprikacremesuppe	GEMÜSELASAGNE Salat

LAMM

LAMMBRATEN 20⁹⁰

Bratensaft | Erdäpfelauflauf

LAMM RAGOUT 18⁹⁰

Semmelknödel

BÄRLAUCH SAISON

BÄRLAUCHCREMESUPPE 6⁵⁰

BÄRLAUCH CORDON BLEU AT 23⁹⁰

Bärlauch-Speck-Käse | Petersilerdäpfel

BÄRLAUCH RISOTTO

Vegetarisch | mit Parmesan verfeinert 15⁵⁰
+ mit Hühnerstreifen gegrillt AT 22⁹⁰

BÄRLAUCHROULADE 15⁹⁰

Hausgemacht | Erdäpfelteig | grüner Salat

GNOCCI 15⁹⁰

in Bärlauchsauce | Grana



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 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