

HAUSGEMACHTER
HERINGSSCHMAUS
AB 14.2.

WOCHENKARTE

09.02.2026 – 14.02.2026

DESSERT EMPFEHLUNG

hausgemachte BUCHTEL

Powidl gefüllt in Vanillesauce 5⁵⁰

TAGESMENÜ 2 Gänge 8⁹⁰

Montag	Dillrahmsuppe	KOHLGEMÜSE Rösti I Spiegelei
Dienstag	Fisolencremesuppe	STEIRISCHES KRENFLEISCH Wurzelgemüse I Kartoffel
Mittwoch	Gemüsecremesuppe	KRAUTFLECKERLN Salat
Donnerstag	Jungzwiebelsuppe	PAPRIKAHUHN Hörnchen
Freitag	Karfiolcremesuppe	CREMESPINAT Rösti I Spiegelei

STEAK UND BURGER

BEEF TATARE klein 18.9 I groß 29.9
vom Rinderfilet I Rucola Creme I Toastbrot I Butter

RIBEYE aus Österreich 36[€]
Aus der Hochrippe (Rostbraten) des Rindes, hinter dem Nacken ca.300g

ENTRECÔTE aus Österreich 31.9[€]
ein mageres Stück aus dem vorderen Rinderrücken ca.250g

SURF +TURF 39[€]
feiner Rindslungenbraten mit Black Tiger Garnelen ca.150g Filet

LADYSTEAK 24[€]
Ein kleiner Cut aus der schmalen Filetspitze ca. 150g

BEEF BURGER mit Rinderfaschiertem 19.9
Spiegelei I Karamellisierte Zwiebel I Cheddar Käse I Preiselbeermayonnaise
Speck I Essiggurke I Pommes

Wir servieren zu den Steaks
Potato Wedges und Pfefferrahm Dip

BEILAGEN

Maiskolben I Speckfisolen
Zwiebelringe I Potato Wedges
Süßkartoffelpommes I Brokkoli
je 4.5
Kräuterbutter I Trüffel Mayonnaise
je 2.5
Black Tiger Garnelen 3 Stk. 12.5
Ofenkartoffel mit Schnittlauch – Sour Cream 5.0

KARL – WIRT EMPFEHLUNG

ZWEI HAWARA

kleines SCHOKOLADENMOUSSE HAUSGEMACHT
KLEINER ESPRESSO oder kleiner BRAUNER 5.9

DREI HAWARA + OBSTLER 2cl 9.1

DIENSTAG	BEINFLEISCH Petersilierdäpfel 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