

### SUPPEN

- hausgemachte RINDSUPPE 5.4  
Fritatten | Nudeln | Leberknödel
- KNOBLAUCHCREMESUPPE 5.8  
geröstete Croutons vegan möglich
- französische ZWIEBELSUPPE 6.5  
überbackener Käsetoast
- ungarische GULASCHSUPPE 6.5

### VORSPEISEN UND ZWISCHENDURCH

- RINDSGULASCH 8.9 | 11.9  
Vor-, oder Hauptspeise
- CARPACCIO vom Rind 15.9  
hausgemachtes Basilikumpesto  
Rucola | Kirschtomaten | Grana | Pinienkerne
- BRATL CARPACCIO 10.9  
vom Schweinsbraten  
Zwiebel | Kürbiskerne | Oberskren

### UNSERE HAUSGEMACHTEN

#### KLASSIKER

- gebackene SCHWEINSLEBER 11.5  
gemischter Salat
- geröstete NIERNDL 10.5  
Braterdäpfel
- geröstetes HIRN 11.9  
Ei | Zwiebel | Petersilerdäpfel
- geröstete SCHWEINSLEBER 10.5  
Braterdäpfel

- FASCHIERTE LAIBCHEN 11.9  
Erdäpfelsalat | Bratensaft unser Original
- gebackenes HIRN 11.9  
gemischter Salat
- gebackener KALBSKOPF 14.9  
Sauce Tartare | Petersilerdäpfel
- Alt Wiener BEUSCHL 13.9  
Gulaschsaft | Semmelknödel


### SALATE UND VEGETARISCH

- Steirischer BACKHENDLSALAT 15.9  
auf Erdäpfel-, Vogerlsalat  
Kürbiskernöl | Kürbiskernpanier
- SPINAT – SCHAFKÄSE STRUDEL 12.9  
Feta Dip | Blattsalat
- VARIATION vom KÄSE gebacken 14.5  
Emmentaler | Gouda | Mozzarella | Camembert  
Preiselbeeren

- GEMÜSERISOTTO vegan möglich 11.9  
mit Grana

- SÜSSKARTOFFEL 13.9  
geschmort | Feta Käse | Röstzwiebel  
Gurken – Blattsalat | Rahmdressing

- CEASER SALAD 10.9  
feines Kapern – Sardellen Dressing | Croutons | Ei  
wahlweise mit Huhn 16.9

- BEYOND MEAT BURGER 14.9   
**Original Beyond Meat** Patty | Knoblauchsauce  
Röstzwiebel | Pommes | Käse | Tomate

### GEBACKEN

Wiener *BACKHENDL* 16.5  
ausgelöst | Erdäpfelsalat

fangfrischer *KABELJAU* 18.5  
Erdäpfel – Mayonnaise Salat

*CORDON BLEU* 17.9  
vom Schwein | gemischter Salat

*Karl - Wirt* *SCHNITZELTELLER* 25.5  
vom Schwein | Huhn  
Backendl | Pute – Sesam Schnitzel | Surfleisch  
Zwiebelringe | Pommes | 2 Saucen

*DUKATEN SCHNITZEL* 21.9  
vom Schweinslungenbraten  
Kürbiskernpanier | Erdäpfel - Rucola Salat  
Kürbiskernöl

*CRISPY – CORNFLAKES*  
*BACKHENDL BURGER* 16.5  
Brioche – Brötchen | Erdäpfelsalat  
Preiselbeer Mayonnaise | Käse | Tomate

### GEGRILLT

*CEVAPCICI* hausgemacht 13.9  
Pommes | Zwiebelsenf | Ajvar

*MEDAILLONS* vom Schwein 21.9  
Pfeffersauce | Kroketten | Speckfisolen

*ZIGEUNERLEBER* vom Schwein 14.9  
Knoblauch | Speck | Braterdäpfel

*SPARE RIBS* 25.9  
Braterdäpfel | 2 Saucen  
Karl – Wirt-, oder Knoblauch Marinade

*HÜHNERSTREIFEN* 16.5  
Gemüserisotto | Grana

*Karl – Wirt* *GRILLTELLER* 25.5  
vom Rind | Huhn | Schweinekotelett  
Schweinemedallions | Speck | Grillwürstel  
Spare Ribs | Pommes | 2 Saucen

*ZANDERFILET* 18.5  
Petersilerdäpfel | Knoblauchbutter

### ÖSTERREICHISCHE

#### SPEZIALITÄTEN

*SURKÜMMELBRATEN* 13.9  
Semmelknödel | Sauerkraut

*WIENER SCHNITZEL* 14.9  
vom Schwein | gemischter Salat

*BAUERNSCHMAUS* 17.1  
mit Surkümmel- und Schweinsbraten  
Selchfleisch | Würstel  
Sauerkraut | Semmelknödel

*FIAKERGULASCH* 16.5  
Spiegelei | Semmelknödel | Würstel | Essiggurkerl

*ZWIEBELROSTBRATEN* 21.9  
vom Beiried  
Röstzwiebel | Essiggurke | Zwiebelsenf | Braterdäpfel

*SCHWEINSBRATEN* 15.5  
vom Schopf | Semmelknödel | Sauerkraut

### BEILAGEN

Semmelknödel  
Brat- oder Petersilerdäpfel  
Pommes | Reis je 4.5  
Gemischter Salat 4.9  
Erdäpfelsalat 4.9  
Mayonnaisesalat 5.4



### FILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND (ca. 220g Rohgewicht)

*KLASSISCH* 36.9  
Blattsalat | Spiegelei | Pommes

*MEXIKANISCHE ART* 36.9  
Braterdäpfel | Mais – Bohnen – Zwiebel - Speck

*PFEFFER STEAK* 36.9  
Kroketten | Speckfisolen | Pfeffersauce

*TAGLIATA DI MANZO* 34.9  
Rinderfilet auf Salatbeet | Parmesan | Pinienkerne

### ALKOHOLFREI

URLTALER BIO NATURSAFT 0.25L 3.9
Marille   Apfel Naturtrüb
Johannisbeere   Orange
FANTA   APFELSAFT
ALMDUDLER 0.25L 3.1
COCA COLA   Zero 0.33L 3.8
SODA Himbeere   Holunder 0.25L 3.2
SODA Zitrone 0.25L 3.5
VÖSLAUER prickelnd   still 0.33L 3.1
RAUCH EISTEE Zitrone 0.33L 3.6

### LIMONADEN

hausgemacht 0.33L oder 0.5L 3.9 <sup>oder</sup> 5.5
HOLUNDER - MINZE
HIMBEER - ROSMARIN

### APERITIF

<i>Karl – Wirt</i> ROSÉ Spritz	5.2
HUGO   APEROL Prosecco	5.2
CAMPARI Orange   Soda	6.2
SPUMANTE Prosecco   Salatin <sup>DOC</sup> 0.1L	5.3
ROSÉ Frizzante   Krug 0.75L	28
ROSÉ Zweigelt   Baumgarnter	$\frac{1}{4}$ L 0.75L
	4. <sup>20</sup> 25

### VOM FASS

	0.33L	0.5L
OTTAKRINGER Helles	4.2	5.2
BUDWEISER Original	4.5	5.4
ZWICKEL Hell   Rot	4.2	5.2
RADLER Almdudler   Fanta	4.4	4.9

### AUS DER FLASCHE 0.5L

WEISSBIER Schneider Weisse	5.2
NULL KOMMA JOSEF Alkoholfrei	4.8

