

WOCHENKARTE

07.01.2026 – 10.01.2026

DESSERT EMPFEHLUNG

KASTANIENREIS

Schokolade I mit Schlagobers I Beeren 7⁵⁰

TAGESMENÜ 2 Gänge 8⁹⁰

MITTWOCH	Zucchinicremesuppe	geröstete KNÖDEL mit Ei I Salat
DONNERSTAG	Kohlcremesuppe	CHILI CON CARNE
FREITAG	Paprikacremesuppe	PENNE Ricotta Spinatcreme

WIR EMPFEHLEN

ALT WIENER BACKFLEISCH 17⁹⁰
vom Beiried I Senf I Kren
Erdäpfel Salat I Kernöl

KARL – WIRT EMPFEHLUNG

ZWEI HAWARA

kleines SCHOKOLADENMOUSSE HAUSGEMACHT
KLEINER ESPRESSO oder kleiner BRAUNER 5.9

DREI HAWARA + OBSTLER 2cl 9.1

WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

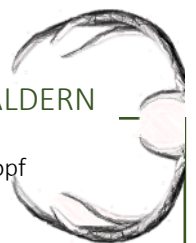
Deftiges **WILD DRAGOUT** aus dem Schmortopf
Semmelknödel I Preiselbeeren 19⁵⁰

WILD LAIBCHEN 18⁵⁰
mit Kartoffelsalat

WILD LEBER 18⁵⁰
Maroni Kroketten

KARL – WILD BURGER 18⁹⁰
Cheddar Käse I Speck I hausgemachter Dip
Süßkartoffel I Brioche Bun

Wir servieren nur Wild, das direkt aus der Region stammt –
ohne Umwege, ohne Lagerung.
Unser Angebot richtet sich nach dem, was Natur und Jagd
uns aktuell geben.



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 <u>JETZT NEU!</u>
FREITAG	FANGFRISCHER KABELJAU gebacken I Salat 19 ⁵⁰

der
Karl-Wirt