der Karl-Wirt

# WOCHENKARTE

17.03.2025 – 22.03.2025

## DESSERT EMPFEHLUNG

*Saftige* **MOHNTORTE** *mit Schlagobers*
*hausgemacht* $5^{50}$

## TAGESMENÜ 2 Gänge $8^{90}$

| | | |
|---|---|---|
| MONTAG | Petersilcremesuppe | **KRAUTFLECKERL** *Salat* |
| DIENSTAG | Geflügelcremesuppe | **FASCHIERTER BRATEN** *I Erdäpfelpüree* |
| MITTWOCH | Steirische Rahmsuppe | **GEMÜSESTRUDEL** *Kräutersauce I Salat* |
| DONNERSTAG | Alt Wiener Erdäpfelsuppe | **REISFLEISCH** *Salat* |
| FREITAG | Tomatencremesuppe | **GERÖSTETE KNÖDEL** *Ei I Zwiebel I Salat* |

*Hausgemachter*

## HERINGSSALAT

nach Omas Rezept
Äpfel I Bohnen I Zwiebel
Erdäpfel I Mayonnaise

Hauptspeise $13^{.90}$
Vorspeise $10^{.50}$

auch zum Mitnehmen -10%

## BÄRLAUCH

**BÄRLAUCHCREMESUPPE** $6^{50}$

**BÄRLAUCH CORDON BLEU** AT $22^{90}$
*Bärlauch-Speck-Käse I Petersilerdäpfel*

**BÄRLAUCH RISOTTO**
*Vegetarisch I mit Parmesan verfeinert* $14^{90}$
*+ mit Hühnerstreifen gegrillt AT* $20^{50}$

**BÄRLAUCH GNOCCI** $15^{90}$
*in Bärlauchsauce I Grana*

## FISCH WOCHEN

**FORELLE** *nach Müllerin Art* $18^{.90}$
*im Ganzen I mit frischen Kräutern gefüllt*

**KARPFEN** *vom Gut Oggau AT*
*gebacken mit Erdäpfel Salat I Kernöl* $19^{50}$

**FISCH & CHIPS** $18^{50}$
*Zander im Backteig I Sauce Tatare I Pommes*

**LACHSSTEAK** $23^{90}$
*Sauce Bernaise I Mangold Erdäpfel*

## WIR EMPFEHLEN

| | | |
|---|---|---|
| DIENSTAG | **BEINFLEISCH** *Petersilerdäpfel I Wurzelgemüse* AT | $10^{.90}$ |
| MITTWOCH | **HÜHNERLEBERPFANNE** *Erdäpfel I Paprika I Speck I Zwiebel* | $10^{.90}$ |
| DONNERSTAG | **SURSCHNITZEL** *gebacken I Salat* AT | $15^{.40}$ |
| FREITAG | **FANGFRISCHER KABELJAU** *gebacken I Salat* | $18^{.50}$ |