



GASTHOF - PENSION

St. Wolfgang

DÄMMERSCHOPPEN

mit dem MV Kirchberg am Wechsel



Sa, 07.08.2021

ab 18:00 Uhr

Kulinarische Überraschungen aus der Dorfwirtshausküche

Es gilt die 3-G-Regel!

Reservierungen erbeten unter 02641/2244

Bei Schlechtwetter Ersatztermin So, 08.08.2021, 10:30 Uhr

VORSCHAU --- VORSCHAU --- VORSCHAU

DO, 19.08.2021

Konzert im Gastgarten

Roman Josef Schwendt & Luke Andrews

Nur bei Schönwetter!

MENÜPLAN für Essen auf Räder

Bestellungen bis spät. 9.00 Uhr am gleichen Tag

Montag, 2. August – Sonntag, 8. August 2021

Anfrage - Änderungen vorbehalten!

Montag:

Klare Gemüsesuppe

Pasta Asciutta mit Salat

Dienstag:

Nudelsuppe

Rindfleisch gekocht mit Semmelkren

Dessert

Mittwoch:

Bröselknödelsuppe

Augsburger mit Röstkartoffeln und Spinat

Donnerstag:

Feine Käsesuppe

Selchfleisch mit Knödel und Salat

Freitag:

Zucchinicremesuppe

Krautfleckerl

Obstkuchen

Samstag:

Frittatensuppe

Brathenderl mit Reis und Salat

Sonntag:

Leberknödelsuppe

Surschnitzel gebacken mit Bratkartoffeln und Salat

Sonntagstorte

Telefonnummer: 02641 2244

**Wir wünschen euch eine schöne Woche und einen guten Appetit –
Heidi Pirkopf und ihr Team!**

TRADITION trifft TREND

Vorspeisen

Gegrillter Landfrischkäse/ vom Lehnerhof/feine Blattsalate	groß	7,80
	klein	5,20

Hausgemachte Presswurst/vom Wechsellandschwein/ Marinierte Zwiebel/Ei		4,90
--	--	------

Aus dem Suppentopf, sooo guat ...



Klare Rindsuppe/klassischer Einlage		3,50

Cremesuppe nach Saison		4,00

*Probieren Sie als Aperitif Apfel-Himbeer-Cider
(Bauernhof Posch) 0,1 l 2,50*

Gerne servieren wir von sämtlichen Hauptgerichten auch kleine Portionen!

Auch können Sie unsere Speisen mitnehmen!

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer



PIRINGERS FEINSTE FISCHE...aus Sonnleiten

Saiblingsfilet/ gegrillt/Risotto/
kleiner Blattsalat 16,80

Forelle gebraten/Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter 13,00

Dazu passen hervorragend:

Grüner Veltliner DAC 2019/Madl 1/8 l 3,00

Welschriesling 2019/Stelzl 1/8 l 3,00

Salate und Beilagen

Blattsalat groß 3,50 / klein 3,00

Salatschüssel gemischt groß 3,90 / klein 3,00

Kernöl 0,50

Portion Reis/Erdäpfel/Knödel 2,00

Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites 2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer



Mariannes Klassiker

Wiener Schnitzel vom Molzegger Bergschwein/
gemischter Salat 10,00

"**Großmutterschnitzel**" von Oma Agnes kreiert
Schweinschnitzel gebacken/gefüllt/
Bauerngeselchtem/Zwiebel/Käse/
Braterdäpfel/Salat 12,90

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/
Pommes frites/Kräuterbutter/sommerliches Röstgemüse 11,50

Schnitzel vom Rehschlägel/Kräuterreis/Blattsalat 14,50

Ein leicht herbes Trumer Pils 0,3 l 3,10

Trumer Hopfenspiel (2,9% vol) 0,3 l 3,10

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Rind aus dem Feistritzal (Familie Stangl-Lehen, Familie Leopold-Alpeltal)

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten/
Bratkartoffeln/Fächergurkerl 15,00

Schulterscherzl/Salzkartoffeln/Apfelkren/
kalter Schnittlauchsauce 13,50

Dazu empfehlen wir euch

ein Glas Zweigelt 2018/Landauer Gisperg 1/8 l 3,10
ein Glas Blaufränkisch 2018/Fischer 1/8 l 3,10

Zum Abschluss etwas Süßes

Hausgemachte Palatschinken/Marillenmarmelade/
nach Oma Hildes Originalrezept/ pro Stück 2,20

Mohr im Hemd mit Schlagobers 4,50

Mohr im Hemd mit Schlagobers/1 Kugel Eis 5,70

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer