



GASTHOF - PENSION

*St. Wolfgang*

4. Adventsonntag, 19.12.2021

11:00 Uhr bis 13:00 Uhr

*Festliche Menüs mit Zitherklängen  
von Alexander Feuchtenhofer*

Donnerstag, 30.12.2021

17:00 Uhr bis 18:00 Uhr

*„Is Joa aussí spün“*

*Quartett des MV Kirchberg am Wechsel  
(findet im Gastgarten statt)*

Reservierungen erbeten unter: Tel. 02641 / 2244



Unsere Öffnungs- und Küchenzeiten  
gültig ab 17.12.2021

Öffnungszeiten:

SO/MO: 08:00-20:00 Uhr

DI: 08:00-14:00 Uhr

DO: 08:00-22:00 Uhr

FR/SA: 08:00-23:00 Uhr

MI: Ruhetag

Küchenzeiten:

SO: 11:00-17:00 Uhr

MO/DI: 11:00-14:00 Uhr

DO/FR: 11:00-14:00 Uhr und

17:00-20:00 Uhr

SA: 11:00-14:00 Uhr und

17:00-20:30 Uhr

## **MENÜPLAN für Essen auf Räder**

**Bestellungen bis spät. 9.00 Uhr am gleichen Tag**

Montag, 27. Dezember 2021 – Sonntag, 2. Jänner 2022

*Anfrage - Änderungen vorbehalten!*

### Montag:

Grießnockerlsuppe

Selchfleisch mit Püree und Salat

---

### Dienstag:

Eintropfsuppe

Faschierte Laibchen mit Petersilienerdäpfeln und Rahmfisolen

---

### Mittwoch:

Gemüsesuppe

Gebratene Blutwurst mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut

---

### Donnerstag:

Frittatensuppe

Putengeschnetzeltes mit Spätzle und Naturgemüse

---

### Freitag (Silvester):

Sellerie-Birnensuppe

Pariser Schnitzel mit Reis und Salat

---

### Samstag (Neujahr):

Leberrouladensuppe

Schweinsbraten mit Knödel und Salat

Punschorte

---

### Sonntag:

Tirolerknödelsuppe

Hühnerschnitzel gebacken mit Gemüsereis und Salat

Sonntagstorte

---

Telefonnummer: 02641 2244

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

**MENÜPLAN für Essen auf Räder**  
**Bestellungen bis spät. 9.00 Uhr am gleichen Tag**  
Montag, 3. Jänner – Sonntag, 9. Jänner 2022  
*Anfrage - Änderungen vorbehalten!*

Montag:

Klare Suppe mit Goldtaler  
Krautrouladen mit Petersilienerdäpfeln  
Pudding

---

Dienstag:

Nudelsuppe  
Rindfleisch gekocht mit Gemüse und Erdäpfeln

---

Mittwoch:

Kräuternockerlsuppe  
Kärntner Ritschert mit Brot  
Kuchen

---

Donnerstag (Hl. Drei Könige):

Bröselknöderlsuppe  
Mandelschnitzel gebacken mit Reis und Salat  
Torte

---

Freitag:

Gemüsesuppe  
Seefisch gebacken mit Erdäpfelsalat

---

Samstag:

Grießnockerlsuppe  
Knoblauchrahmschnitzel mit Nudeln und Naturgemüse

---

Sonntag:

Leberknödelsuppe  
Brathenderl mit Reis und Salat  
Sonntagstorte

---

Telefonnummer: 02641 2244

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

## Vorspeise

Gegrillter Landfrischkäse	groß	7,80
Winterlicher Blattsalat/Balsamicodressing (Lehnerhof/Fam. Tauchner/Unternberg)	klein	5,20

## Aus dem Suppentopf, sooo guat ...

Klare Rindsuppe/klassische Einlage		3,50
------------------------------------	--	------

\*\*\*

Sellerie-Birnen-Suppe/Obershäubchen/Selleriestroh		4,00
---	--	------

<i>Probieren Sie als Aperitif Apfel-Himbeer-Cider (Blockhausheuriger Fam. Posch)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,50</i>
--	--------------	-------------

Gerne servieren wir von sämtlichen Hauptgerichten auch kleine Portionen!  
Auch können Sie unsere Speisen mitnehmen!

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

## Mariannes Klassiker

Wiener Schnitzel vom Molzegger Bergschwein/  
knusprig gebacken/gemischter Salat 10,50

\*\*\*

"Großmutterschnitzel" von Oma Agnes kreiert  
Schweinsschnitzel gebacken/gefüllt/  
Bauerngeselchtem/Zwiebel/Käse/  
Braterdäpfel/Salat 13,90

\*\*\*

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/  
Pommes frites/Kräuterbutter/Röstgemüse 12,50

\*\*\*

Hühnerbrust gebraten/cremige Rahmnudeln/  
frische Kräuter/sautierte Pilze/Wintergemüse 14,00

*Wald Bier Elsbeere/od. Tiroler Bergwald 0,3l 4,20*  
*Gösser Bockbier (7,1 % vol) 0,5l 4,50*

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

## Wechselforelle Schlager/Forellenhof Püringer FEINSTER FISCH... aus Trattenbach/Sonnleiten

Saiblingsfilet/gebraten/Rote Rüben-Risotto/  
Kremschäum/winterlicher Blattsalat 17,50

*Dazu passen hervorragend*

*Grüner Veltliner DAC 2020/Hirtl 1/8l 3,00*

*Steirischer Junker 2021/Stelzl 1/8l 2,50*

*(50% Müller Thurgau, 25% Weißburgunder, 25% Sauvignon Blanc)*

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

Gedünsteter Zwiebelrostbraten/  
Braterdäpfel/Röstzwiebel/Fächergurkerl 15,50

*Dazu empfehlen wir*

*ein Glas St. Laurent 2018/Dopler 1/8l 3,10*

*ein Glas Blaufränkisch 2018/Fischer 1/8l 3,10*

## Vegetarische Speisen

Rote-Rüben-Risotto/Parmesan cracker/Paprikatopping/  
winterlicher Blattsalat 11,50

\*\*\*

Erdäpfel-Gemüsegröstl im Pfandl/  
Kräuter-Knoblauchöl/Schafkäse 11,50

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

## 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

## Zum Abschluss etwas Süßes

Topfenknöderl/Butter-Zimt-Brösel/ Joghurt-Beerenspiegel		5,80
	***	
Hausgemachte Torten, pro Stück		3,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer