

MENÜPLAN für Essen auf Rädern

Bestellungen bis spät. 8:30 Uhr am gleichen Tag

Montag, 23. September – 29. September 2024

Anfrage - Änderungen vorbehalten!



GASTHOF - PENSION

St. Wolfgang

Liebe Gäste, wir bitten die **tägliche Auswahl Montag bis Sonntag** anzukreuzen und bis spätestens Sonntag abzugeben oder anzurufen.

Montag, 23.09.2024

Kürbiscremesuppe
Pariser Schnitzel mit Petersilienerdäpfel
und Salat

ODER

Gebackener Käse
mit Preiselbeeren und
Salat

Dienstag, 24.09.2024

Klare Suppe mit Schöberl
Paprikahenderl mit Spätzle und Salat

ODER

Apfelnockerl mit
Zucker und Zimt

Mittwoch, 25.09.2024

Sellerie-Apfelsuppe
Geselchtes mit Knödel und Kraut

ODER

Geröstete Knödel
mit Salat

Donnerstag, 26.09.2024

Suppe mit Schnittlauchnockerl
Champignonschnitzel mit Nudeln
und Salat

ODER

Gemüse-Nudel-Auflauf
mit Salat

Freitag, 27.09.2024

Gemüsesuppe
Reisfleisch mit Salat

ODER

Bröselnudeln
mit Apfelkompott

Samstag, 28.09.2024

Leberknödelsuppe
Steirisches Wurzelfleisch
mit Salzerdäpfel und Kren

Sonntag, 29.09.2024

Grißnockerlsuppe
Überbackenes Putenschnitzel
natur mit Reis und Salat
Sonntagstorte

Wir wünschen euch einen guten Appetit!
Heidi Pirkopf und ihr Team



FEINES VOM WILDBRET

September / Oktober 2024

aus der Region (Freitag - Sonntag)

Herzliche Einladung!

20.-22.09.2024, 27.-29.09.2024,

04.-06.10.2024, 12.-13.10.2024

18.-20.10.2024

Vorschau: Gansl-Tage

25.-27.10.2024, 01.-03.11.2024, 08.-10.11.2024

Heidi Pirkopf, Familie Kernbeis & Ihr Team
freuen sich auf Sie!!

Reservierungen unter:
Tel. 02641/2244 oder
info@gasthof-stwolfgang.at



GASTHOF - PENSION

St. Wolfgang

GSW Gastronomie GmbH
Markt 93 | 2880 Kirchberg am Wechsel
info@gasthof-stwolfgang.at | www.gasthof-stwolfgang.at



HEIMISCHES WILDBRET

Es wird ganz wild.....

SUPPE/VORSPEISE

- ✿ Vorspeisenteller vom Rehroschinken fein garniert € 8,50
- ✿ Wildrahmsuppe mit Rehleber-Nockerl & Gemüse-Julienne € 4,50

HAUPTSPEISEN

- ✿ **Zweierlei vom Wildschwein** € 22,50
Rosa gebratenes Filet/Stück vom Schmorbraten
an Rotweinjus, mit Rosmarinerdäpfel und Apfelrotkraut
- ✿ **Wildschweinbraten** € 19,80
mit gebratenen Schupfnudeln und Linsen
- ✿ **Jagdherrnschnitzel vom Reh** € 16,80
in Walnusspanade, mit Wildreis an Sauce Cumberland
- ✿ **Rosa gebratenes Rehfilet** an Rotweinjus, € 20,50
dazu Kroketten, glacierte Kohlsprossen und Maroni
- ✿ **Rehragout** mit Serviettenknödel € 19,50
an Zwetschken-Rotwein-Preiselbeer-Sauce

Wir wünschen einen guten Appetit!



EINLADUNG

Wirtshausquiz

Wer weiß am meisten?

11. Oktober 2024, ab 20:30 Uhr



Quiz time

≈ Pro Gruppe max. 6 Personen

≈ Freier Eintritt

≈ Überraschungspreis für das Siegerteam

Wir freuen uns auf EURE Teilnahme!
Heidi Pirkopf, Familie Kernbeis & Ihr Team



GASTHOF - PENSION

St. Wolfgang

Reservierung möglich unter:
Tel. 02641/2244 oder
E-Mail: info@gasthof-stwolfgang.at

Vorspeisen

Landfrischkäse gebraten
auf herbstlichen Blattsalat
mit Balsamicodressing

groß 11,30 / klein 6,90

Aus dem Suppentopf, sooo guat ...

Klare Rindssuppe mit klassischer Einlage 4,00

Kürbisschaumsuppe mit Kernöl und Obershaube 4,50

Apfel-Birnen Frizzante (Gansterer Johann) 0,1l 3,00

Uhudler Frizzante/Peischl 3,50

Trumer Original Zwickl 0,5l 4,40

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 14,50
knusprig gebacken mit gemischtem Salat

"Großmutterschnitzel" von Oma Agnes kreiert 17,20
Schweinsschnitzel gebacken und gefüllt
mit Bauerngeselchtem, Zwiebel, Käse
dazu Braterdäpfel und gemischter Salat

Grillteller vom Molzegger Bergschwein 17,80
Filet und Kotelett, gebratener Speck und Würstl
dazu Steakerdäpfel, Kräuterbutter und Röstgemüse

Naturwein-Empfehlungen:

Puszta libre – WG Preisinger

Zweigelt, Blaufränkisch

erfrischend mit leichter Säure

1/8l 4,70

Grüner Veltliner Velue – WG Zillinger

erfrischend

1/8l 5,50

Rose by nature – WG Pittnauer

leichter und fruchtiger Rosé

1/8l 5,70

Heideboden – WG Nittnaus

Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt

1/8l 5,70

Feinster Fisch

Wechselforelle Schlager/Forellenhof Piringer

Gegrilltes Lachsforellenfilet
auf Riesling-Sauce mit Kartoffelgratin 20,40

Forelle gebraten im Ganzen
mit Petersilienerdäpfel und Knoblauchbutter 17,40

Weinempfehlung

Grüner Veltliner DAC 2021/Madl 1/8l 3,50

Sauvignon Blanc 2023/Stelzl 1/8l 4,00

Rind aus dem Feistritztal

Familie Stangl-Lehen/Familie Leopold-Alpeltal

Gedünsteter Zwiebelrostbraten
mit Braterdäpfel, Röstzwiebel und Fächergurkerl 19,20

Weinempfehlung

St. Laurent 2020/Dopler 1/8l 4,20

Blaufränkisch 2021/Fischer 1/8l 3,70

Vegetarische Speisen

Dinkel-Rollgerstl Laibchen VEGAN 14,80
mit Gemüseragout oder Blattsalat

Spinatknödel 14,80
mit brauner Butter, Parmesan und Blattsalat

Salate und Beilagen

Blattsalat	groß 4,00 / klein	3,50
Salatschüssel gemischt	groß 4,50 / klein	3,50
Kernöl		0,50
Portion Reis/Erdäpfel/Knödel/Naturgemüse		3,00
Pommes frites		3,40

Zum Abschluss etwas Süßes

Hausgemachte Torten pro Stück 4,20

Tiramisu mit Beeren garniert 6,50

Schokolade-Nußpalatschinke 6,50
mit karamelisierten Bananen

Kastanienreis mit Obers und Schokolade-Sauce 6,50

Hausgemachtes Sorbet
pro Kugel 1,70
mit Wodka oder Prosecco + 2,80