

MENÜPLAN für Essen auf Rädern

**Montag, 13. Jänner -
Sonntag, 19. Jänner 2025**



GASTHOF - PENSION

St. Wolfgang

Bestellungen bis spätestens 8.30 Uhr am gleichen Tag
Änderungen vorbehalten! Tel.: 02641/2244

Montag, 13.01.2025

Schnittlauchnockerlsuppe
Gemüseintopf mit Schweinefleisch
und Sputnik-Nudeln

Reisauflauf mit Kompott
ODER

Dienstag, 14.01.2025

Feine Käsesuppe
Pute Natur mit Reis und Salat

Gebackenes Gemüse
mit Kräuterdip
ODER

Mittwoch, 15.01.2025

Eintropfsuppe
Szegediner Gulasch mit Knödel
Dessert

Apfelspatzen
ODER

Donnerstag, 16.01.2025

Klare Suppe mit Einlage
Augsburger mit Kohlrabigemüse
und Rösterdäpfel

Kohlrabi-Erbsengemüse
und Erdäpfel
ODER

Freitag, 17.01.2025

Gemüsesuppe
Gebakener Seehecht mit
Erdäpfelsalat

Krautfleckerl
Dessert
ODER

Samstag, 18.01.2025

Grießknöderlsuppe
Gekochtes Rindfleisch mit
Semmelkrenn und Erdäpfel

Sonntag, 19.01.2025

Leberreissuppe
Putenspieß mit Champignonsauce
und Reis
Sonntagstorte

Bitte ALLE gewünschten Speisen ANKREUZEN! Dankeschön
Wir wünschen euch einen guten Appetit! Heidi Pirkopf und ihr Team



GASTHOF - PENSION

St. Wolfgang

29. HARMONIKASPIELER- TREFFEN

am 24. Jänner 2025

17:00 Uhr

Heidi Pirkopf, Familie Kernbeis
& Ihr Team

freuen sich auf Euch!!

Reservierungen unter:

Tel. 02641/2244





EINLADUNG

Wirtshausquiz

Wer weiß am meisten?

25. Jänner 2025, ab 19:00 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 und Hokkaido-Kürbisspalten gebraten
auf herbstlichem Blattsalat
mit Balsamicodressing (G,M) groß 11,30 / klein 6,90

Vorspeisenteller vom Rehroschinken fein garniert mit Sauce
Cumberland (M,H) 8,50

Weinempfehlung:

Steirischer Junker 2024/Stelzl 1/8 l 3,10
(50% Müller Thurgau/ 25% Gelber Muskateller
/25%Weißburgunder)

AUS DEM SUPPENTOPF, SOO GUAT ...

Klare Rindssuppe/klassische Einlage 4,00

Sellerie-Birnensuppe mit Selleriestroh 4,50

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

Uhudler Frizzante/Peischl 3,50

Trumer Original Zwickl 0,5l 4,40

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer



Unser geschultes Personal informiert Sie gerne
über Allergene Stoffe in unseren Speisen.



MARIANNES KLASSIKER

Wiener Schnitzel 14,50
knusprig gebacken/gemischter Salat

"Großmutterschnitzel" von Oma Agnes kreiert 17,20
Schweinsschnitzel gebacken/gefüllt
Bauerngeselchtes/Zwiebel/Käse
Braterdäpfel/gemischter Salat

Grillteller/Molzegger Bergschwein/Filet u. Kotelett 17,80
Steakerdäpfel/Kräuterbutter/Röstgemüse

Steirischer Backhendlsalat/Hendlstreifen 14,00
Kürbiskernpanade/Erdäpfel-Blattsalat/Kernöl

Naturwein-Empfehlungen

Pusztá 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



Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer



FEINSTER FISCH

Wechselforelle Schlager/Forellenhof Piringner

Gegrilltes Lachsforellenfilet 20,40
Erdäpfel-Wirsing-Kohl Püree

Forelle/gebraten im Ganzen 17,40
Petersilienerdäpfel/Knoblauchbutter

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

Beiried „Wiener Backfleisch“ 20,40
Erdäpfel-Grüner Salat

Gedünsteter Zwiebelrostbraten 19,20
mit Braterdäpfel, Röstzwiebel und Fächergurkerl

Weinempfehlung

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

Blaufränkisch 2021/Fischer 1/8l 3,70

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

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer





VEGETARISCHE SPEISEN

Dinkel-Rollgerstl Laibchen <small>VEGAN</small> mit Gemüseragout oder Blattsalat		14,80
Rote Rübenrisotto/Parmesan/Blattsalat		14,80
<i>Dazu passend:</i> Uhudler/Peischl	1/8l	3,50

SALATE UND BEILAGEN

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

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES

Schokolademousse/Portweinbirne		7,50
Zwetschgenpofesen/Cassis/Vanilleeis/Zimtzucker		7,50
Hausgemachtes Sorbet/diverse Sorten/pro Kugel		1,70
mit Wodka oder Prosecco		2,80
Hausgemachte Torten, pro Stück		4,20
Steirische Sünde oder kleine Heiße Liebe		5,00

