

MENÜPLAN für Essen auf Rädern

**Montag, 24. Februar 2025–
Sonntag, 02. März 2025**



GASTHOF - PENSION

St. Wolfgang

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

Montag, 24.02.2025

Französische Zwiebelsuppe
Reisfleisch mit Salat

ODER Gemüseplatte
mit Erdäpfel und Ei

Dienstag, 25.02.2025

Wiener Suppentopf (Rindfleisch, Nudeln)
Faschierte Laibchen mit Püree & Salat

Reisauflauf mit
ODER Kompott

Mittwoch, 26.02.2025

Klare Suppe mit Einlage
Rahmpenne mit Pute und Broccoli

ODER Penne in Rahmsauce
mit Broccoli

Donnerstag, 27.02.2025

Kohlrabicremesuppe
Steirisches Wurzelfleisch & Salzerdäpfel

Nußnudeln
ODER mit Apfelmus

Freitag, 28.02.2025

Schöberlsuppe
Selchfleisch mit warmen Krautsalat
und Semmelknödel

Geröstete Knödel
ODER mit Salat

Samstag, 01.03.2025

Grießknöderlsuppe
Letschoschnitzerl mit Braterdäpfel

Sonntag, 02.03.2025

Leberknödelsuppe
Putenschnitzel in der Cornflakespanade
mit Erdäpfelsalat
Sonntagstorte

Bitte ALLE gewünschten Speisen ANKREUZEN! Dankeschön

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

04.03.2025

Faschingsdienstag



GASTHOF - PENSION

St. Wolfgang

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

Tel.: 02641 / 2244

≈ *Ganzen Tag geselliges Treiben*

Mit Eintreffen des Faschingszuges

-Bareröffnung, Livemusik

„Industrieviertler Sauschädlbuaam“

WIR FREUEN UNS AUF VIELE

LUSTIGE VERKLEIDUNGEN!

Öffnungszeiten

MO	08:00 – 20:00 Uhr
DI/MI	geschlossen
DO	08:00 – 22:00 Uhr
FR	08:00 – 22:00 Uhr
SA	08:00 – 22:00 Uhr
SO	08:00 – 19:00 Uhr

Küchenzeiten

MO	12:00 – 14:00 Uhr 17:30 – 19:00 Uhr
DO/FR	12:00 – 14:00 Uhr und 18:00 – 20:00 Uhr
SA	12:00 – 19:00 Uhr
SO	12:00 – 17:00 Uhr



Jahresvorschau 2025

04. April 2025 um 19.30 Uhr

Wirtshausquiz

15. Juni 2025 ab 11.30 Uhr

**Frühschoppen mit den
„Industrieviertler Sauschädelbuam“**

18. Juni 2025 um 19.30 Uhr

Wirtshausquiz

22. August 2025 um 19.30 Uhr

Wirtshausquiz

18. Oktober 2025 um 19.00 Uhr

Wirtshausquiz

**Wir freuen uns auf unterhaltsame
und schöne Stunden mit euch!
Heidi Pirkopf, Familie Kernbeis & ihr Team**

**Reservierungen unter: 02641 /2244
www.gasthof-stwolfgang.at**





VORSPEISEN

Luftgetrockneter Rehroschinken 9,80
Fein garniert auf Linsen-Sellerie Salat

Landfrischkäse & Dörrozwetschken im Speckmantel gebraten
auf winterlichem Blattsalat
mit Balsamicodressing (G,M) groß 11,30 / klein 6,90

Weinempfehlung

Welschriesling 2024/ Weingut Stelzl 1/8l 3,50

AUS DEM SUPPENTOPF, SOO GUAT ...

Klare Rindssuppe mit klassischer Einlage 4,00

Knoblauchrahmsuppe mit Croutons 4,50

Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Käse 4,80

Unsere Empfehlung

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

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

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, gefüllt mit
Bauerngeselchtem, Zwiebel, Käse
dazu Braterdäpfel und gemischter Salat

Grillteller vom Molzegger Bergschwein, Filet u. Kotelett 17,80
dazu Steakerdäpfel, Kräuterbutter und Röstgemüse

Steirischer Backhendlsalat, Hendlstreifen in 15,90
Kürbiskernpanade, mit Erdäpfel-Blattsalat und Kernöl

Dazu passend

Obertrumer Original/Trumer Brauerei 0,5l 4,40

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

Gerne servieren wir von sämtlichen Hauptgerichten auch kleine Portionen!

Auch können Sie unsere Speisen mitnehmen!

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer





FEINSTER FISCH

Wechselforelle Schlager / Forellenhof Piringer

Gegrilltes Lachsforellenfilet 20,40
mit Safrangemüse und Nudeln

Forelle, im Ganzen gebraten 17,40
mit Petersilerdäpfel und Knoblauchbutter

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc 2022/Stelzl/Südsteiermark 1/8l 4,00

RIND AUS DEM FEISTRITZTAL

Familie Leopold-Alpeltal / Familie Stangl-Lehen

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

Gedünsteter Zwiebelrostbraten 19,20
mit Braterdäpfel, Röstzwiebel und Fächergurkerl

Weinempfehlung

Zweigelt 2022/Glatzer 1/8l 4,00

Blaifränkisch 2021/Fischer 1/8l 3,70

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer





VEGETARISCHE SPEISEN

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

Rote Rübenrisotto/Parmesan/Blattsalat 14,80

Dazu passend

Uhudler/Peischl/Burgenland 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

Nougattiramisu mit Beeren 7,50

Zwetschgenpofesen/Cassis/Vanilleeis/Zimtzucker 7,50

Hausgemachtes Sorbet, diverse Sorten, pro Kugel 1,90

mit Wodka oder Prosecco 2,90

Steirische Sünde oder kleine Heiße Liebe 5,00

Hausgemachte Torten, pro Stück 4,20

Weinempfehlung:

Welschriesling Auslese Liebelei/Kögl/Steiermark 1/16l 4,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

