

MENÜPLAN für Essen auf Rädern

**Montag, 28. April 2025–
Sonntag, 04. Mai 2025**



GASTHOF - PENSION

St. Wolfgang

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

Montag, 28.04.2025

Gemüsecremesuppe
Ravioli gefüllt mit Rindfleisch,
Rahmsauce und Salat

ODER Ravioli gefüllt mit Spargel,
Rahmsauce und Salat

Dienstag, 29.04.2025

Nudelsuppe
Schweinsragout mit Serviettenknödel
und Gemüse

ODER Buchteln
mit Vanillesauce

Mittwoch, 30.04.2025

Legierte Grießsuppe
Leberkäse gebraten mit Püree
und Rote Rüben

ODER Gemüsespieß mit
Bulgur

Staatsfeiertag

Donnerstag, 01.05.2025

Bärlauchcremesuppe
Pariserschnitzel mit Petersilienerdäpfel
und Salat

Freitag, 02.05.2025

Backerbsensuppe
Lasagne mit Salat

Gemüse im Backteig
ODER mit Salat und Tip

Samstag, 03.05.2025

Klare Suppe mit Kräuternockerl
Natureschnitzel mit Speck-Zwiebelsauce
mit Polentaschnitte und Salat

Sonntag, 04.05.2025

Leberknödelsuppe
Rindsbraten
mit Kroketten und Preiselbeeren
Sonntagstorte

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

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

Landfrischkäse gebraten groß 11,30 / klein 6,90
Frühlingsblattsalate/Balsamicodressing

Vitello Tonnato 13,90
Roastbeef vom Kalb/Thunfischsauce/ Kapern

Zierfandler 2023/Piriwe 1/8l 3,50

AUS DEM SUPPENTOPF, SOOO GUAT ...

Klare Rindssuppe/klassische Einlage 4,00

Bärlauchcremesuppe/Obershaube 5,00

Fischsuppe/Gemüse/Weißbrot 6,50

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

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



o-Preise inkl. Mehrwertsteuer

MARIANNES KLASSIKER



Wiener Schnitzel 14,50
knusprig gebacken/gemischter Salat

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

Grillteller/Molzegger Bergschwein/(Filet/Kotelett) 17,80
Steakerdäpfel/Kräuterbutter/Röstgemüse

Steirischer Backhendlsalat/ Hendlstreifen 15,90
Kürbiskernpanade/Erdäpfel-Blattsalat/Kernöl

Zweierlei hausgemachte Blunznvariationen 14,90
Blunzenradln gebacken/Gröstl/Bärlaucherdäpfel/Salatbouquet

Trumer Original Zwickl 0,5l 4,40



FEINSTER FISCH

Wechselforelle Schlager/Forellenhof Piringer

Gebratenes Lachsforellenfilet 20,40
Zitronennudeln/ Blattspinat

Forelle „Müllerin“ 17,40
im Ganzen gebraten/Petersilienerdäpfel/Knoblauchbutter

Weinempfehlung

Grüner Veltliner DAC 2024/Madl 1/8l 3,70

Sauvignon Blanc 2024/Stelzl 1/8l 4,00

RIND AUS DEM FEISTRITZTAL

Familie Stangl-Lehen/Familie Leopold-Alpeltal

Gedünsteter Zwiebel-Rostbraten 19,20
Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl

Rosa gebratene Beiried 24,80
Gemüse-Erdäpfelgröstl

Weinempfehlung

St. Laurent 2021/Dopler 1/8l 4,20

Blaufränkisch 2019/Fischer 1/8l 3,70

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer



VEGETARISCHE SPEISEN

Bärlauch-Spinat-Schafkäsestrudel
Rieslingsauce 14,80

Vegan/Erdäpfel-Gemüsegröstl
Cashewnüsse/Currydip 14,80

Dazu passend
Uhudler/Peischi 1/8l 3,50

SALATE UND BEILAGEN

Blattsalat groß 4,00 / klein 3,50
Salatschüssel gemischt groß 4,50 / klein 3,50
Kernöl 1,00

Portion Reis/Erdäpfel/Knödel/Naturgemüse 3,00
Pommes frites 3,40

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜßES

Ofenfrische Waffeln/Kirschragout/Zimtzucker/Eis 7,00

Schomlauer Nockerl/Beeren 7,50

Hausgemachtes Sorbet/diverse Sorten/pro Kugel 2,00
mit Wodka/oder Prosecco +2,80

Hausgemachte Torten/pro Stück 4,80

