

WIRZHAUS

Bayerisch-Österreichische Alpenküche

Speisekarte

Aus der Suppenterrine

Kaspressknödelsuppe mit Schnittlauch ^{g/a/c}	4, ⁶⁰
Tafelspitzbrühe mit Kräuterpfannkuchen ^{g/a/c}	4, ⁶⁰

Salate

Beilagensalat mit Kräuter-Kernöldressing ^{e/j}	groß / klein	7, ²⁰ / 3, ²⁰
Bunter Gartensalat mit gebratenem Ziegenkäse, Walnüssen, Feigensenf und Baguette ^{m/j/a/c}		14, ⁹⁰
Wiener Backhendelsalat Marktsalate und Kartoffelsalat mit gebackener Hühnerbrust in Kürbiskernpanade, gerösteten Kernen und steirischem Kernöl ^{a/c/j/m/e}		14, ⁹⁰

Vegetarisch

3 Kärntner Kaspressknödel abgebräunt mit flüssiger Butter und Blattsalaten ^{a/c/g/j}	11, ⁸⁰
Vorarlberger Kasspatz'n mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebel und Beilagensalat ^{a/c/g}	12, ⁵⁰
Knödeltris Spinat/ Käse/ Rote Bete mit brauner Butter, Bergkäse und Marktsalaten ^{a/c/g}	13, ¹⁰

Die gekochte Kartoffel

mit Kräuterquark und großem Salatbouquet ^{g/j}	9, ²⁰
und dazu wahlweise gebratene Hühnerbruststreifen	3, ⁵⁰
oder Räucherlachsscheiben mit frischem Kren	5, ⁹⁰
oder gebratene Rinderlendenstreifen	5, ⁹⁰

Lieber Gast, unsere Speisen können alle gängigen Allergene enthalten.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Hauptgänge

Schweinebraten von der Schulter mit Ayinger Biersoße, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat ^{a/j}	11, ⁹⁰
Hühnergeschnetzeltes in Kräuterrahmpilzen mit Butterspätzle und Gemüse ^{g/c/a}	14, ²⁰
Münchner Schnitzel vom Schwein in der Meerrettich- Senf- Panade und kleinen Speckbratkartoffeln ^{j/a/c}	14, ⁹⁰
Cordon Bleu vom Schwein mit Alpenschinken, Bergkäse und Pommes ^{a/c}	15, ²⁰
Unser „Wirzhauspfanderl“ gebratenes Schweinefilet auf Rahmpilzen mit Käsespätzle und Speckscheibe ^{a/c/g}	17, ⁹⁰
Rinderlendensteak vom Grill mit großem Marktsalat, Wirzhausdressing und Kräuterbutter ^{g/j}	19, ⁵⁰
Klassischer Zwiebelrostbraten von der Lende mit Zwiebeljus, Speckbratkartoffeln, Bohnen und Röstzwiebeln ^a	20, ⁶⁰
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit kleinen Speckröstkartoffeln und Wildpreiselbeeren ^{a/c}	21, ⁸⁰

Klassiker seit 2019

Portion „Steakhouse“ Pommes	3, ⁷⁰
Currywurst vom Metzger Augenthaler mit Steakhousepommes und Salatsträusserl ^{j/m}	10, ⁹⁰
WIRZHAUS Burger im Sickinger Sesamlaiberl mit Cole Slaw Salat, Bergkäse, Tomate, Zwiebel und Gurke ^{a/g}	10, ⁹⁰
BBQ-Pulled Pork Burger im Sickinger Sesamlaiberl mit Zwiebel, Gurke und Tomate ^{a/g}	10, ⁹⁰
Veggieburger von der Kichererbse und Mais mit Zwiebel, Salatgurke, Tomate und Avokado – auf Wunsch auch vegan ^{a/j}	10, ⁹⁰
auf Wunsch mit 2 krossen Scheiben Speck oder Jalapenos	je 0, ⁸⁰

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Rahmschwammerl oder Bratensoße / Tagespasta mit Tomatensoße oder Butter / 1 Kartoffelknödel mit Bratensoße / 1 Paar Wiener mit Brot und Senf ^{a/c/g} je 3,⁷⁰

Was Süßes zum Schluss

(gesundes Obst vom Bodensee finden Sie bei unseren Schnäpsen)

„Steirer Eis“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskrokant und Sahne ^{c/e/g}	4, ⁵⁰
3 Apfelkücherl in Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne ^{a/c/g/e}	6, ²⁰
2 Marillenpfannkuchen mit Sahne und Puderzucker ^{a/c/g/e}	5, ²⁰
Warmer Schokokuchen auf Beerenragout mit Vanilleeis und Sahne ^{c/g}	7, ⁸⁰
Karamelisierter Kaiserschmarrn frisch aus dem Ofen mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelkompott (ab 2 Personen) ^{a/c/g/e}	16, ⁸⁰

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, c = Eier und Eierzeugnisse, e = Schalenfrüchte, g = Milch und Milcherzeugnisse, j = Senferzeugnisse, i = Sulfide, m = Süßlupine