

Speisenkarte

Herzlich Willkommen!

Es ist schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen -
gerade nach der langen Durststrecke ist es uns eine Freude!

Wir werden uns nach besten Kräften um Ihr leibliches Wohl kümmern.

Bitte achten Sie auf die Einhaltung der notwendigen Hygienemaßnahmen.


Wirt z'FÜSSING
Quelle des **GENUSSES**

Vorspeisen

Tomate - Mozzarella „klassisch“
Olivenöl / Balsamico

Tatar vom Rinderfilet / Brot

Gebratene Gänseleber
Maronenmousse/ Polenta/ Preiselbeeren

Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel, Markklößchen und Grießnockerl,
oder mit Pfannkuchenstreifen

Pfifferlingscrèmesuppe mit Sahnehaube

Tomatensuppe mit Sahnehaube

Hauptgänge

Ortner's Schweinefiletpfanderl
mit hausgemachten Spätzle, Waldpilzsahne
und Karotten-Bohnenbündchen, mit Käse gratiniert ✨

Wiener Schnitzel vom Kalb
auf unseren Röstkartoffeln oder mit Pommes frites, mit Preiselbeeren ✨

Kalbsleberscheiben
auf Kartoffelpüree mit abgeschmolzenen Apfelringen und Röstzwiebeln ✨

Schweinefiletmedaillons
auf sautierten Schwammerl und Röstkartoffeln, dazu eine grüne Pfefferkornsoße ✨

Wirt's Almpfand'l
mit Rinderrücken, Schweinefilet und Hähnchenbrust,
dazu Speckbohnen, unseren Röstkartoffeln und Kräuterbutter

Zwiebelrostbraten vom Black Angus - Rinderrücken
auf unseren Röstkartoffeln mit Röstzwiebeln

Sehr verehrte Gäste,
wir weisen darauf hin, dass Sie alle mit dem Symbol ✨ gekennzeichneten
„Wirt's Klassiker“ gerne auch in kleineren Portionen erhalten.
Wir bitten um Verständnis, dass wir hingegen von den restlichen Hauptgängen der
Speisenkarte keine kleinen Portionen anrichten können.

Unsere Röstkartoffeln werden mit Zwiebeln und Speck angeschwenkt.

Vegetarische Gerichte

Käserahmspätzle

Auberginen-Zucchinischnitzel auf Tomatennudeln

Vitalsalat

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Vollkorncroûtons, Hausdressing
wahlweise mit sautierten Rindstreifen
oder mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons

Desserts

Kaiserschmarr'n mit karamellisierten Nüssen
(ca. 20 Minuten Vorfreude)
als Dessert **oder** als Portion für zwei

Parfait Duett

Rotes Beerenparfait/Vanilleparfait

Lindenhof - Sgroppino

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl, mit Wodka und Prosecco aufgemixt

