



To Go Karte für Montag den 08.03.2021

Jeden Dienstag Burgertag im Wirt mit großer Auswahl verschiedenster Burger

Mittagsangebot:

Wurstsalat in würziger Soß mit Zwiebeln und Bauernbrot, auch als Schweizer Art	7,50
Chili con Carne pikant gewürzt dazu Baguette	7,50
Deftiger Linseneintopf hausgemacht mit Gemüse und Brühpolnischen	7,50
„Kalbstafelspitz Alter Wirt“ Heller Kalbstafelspitz auf leichter Rotebeetesoß dazu in brauner Butter geschwenkte Meerrettich-Gnocchi	14,90
Schweinefilet Medaillons mit würziger Blauschimmelkäsesoß dazu hausgemachte Spinatspätzle	13,90
Saftige Bauernente knusprig gegrillt auf feiner Soß mit Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel	¼ Ente 13,90 ½ Ente 17,90
Ochsenbackerl zart geschmort mit Wurzelgemüse dazu abgebräunte Brezenserviertenknödel	14,90
Schnitzel „Bavaria“ mit frischen Obazda gefüllt und knusprig gebacken dazu Pommes Frites	14,50
Hirsch „Köttbullar“ selbstgemachte, feine Hirschhackbällchen mit leichter Wildrahmsoß dazu hausgemachte Walnusspätzle und knackiges Gemüse	14,90
Hähnchenfiletstücke knusprig in Kürbiskernpanade gebacken dazu Kernöldip an großem bunten Salat und Baguette	14,50
Schaschlik Spieße „Alter Wirt“ in pikant, deftiger hausmacher Soß mit viel glasigen Zwiebeln dazu Pommes	10,90
Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und fruchtigem Apfelkompott	6,90

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

„ <b>Bauernsalat</b> “ großer, bunter Gärtnersalat mit Fetakäse <sup>E)</sup> , Croutons <sup>A1)</sup> , Kürbiskernen und gebackenen Kartoffelwürfeln	11,20
„ <b>Ochsenfetzen</b> “ gebratene Rinderlendenstreifen auf verschiedenen knackigen Garten,- und Gemüsesalaten, Tomaten und Lauchzwiebeln	14,20
„ <b>Fitnesssteller</b> “ knackige Gartensalate mit frischen Gurkerl, Paprika, Karotten, Tomaten und gegrillter Putenbrust	12,70
<b>Hausgemachte Kasspatzn</b> <sup>A1)B)E)</sup> mit knusprigen Röstzwiebeln und kleinem knackigen Beilagensalat	11,50
<b>Hausgemachte Rindsroulade</b> in deftiger Soß, dazu Kartoffelstampf und Blaukraut	14,90
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> <sup>A1)</sup> vom Halsgrat mit Kruste auf Augustiner Dunkelbiersoß, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	12,80
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>A1)</sup> von der Rinderlende mit feiner Soß, dazu resche Bratkartoffeln und hausgemachte Röstzwiebeln <sup>A1)</sup>	18,50
<b>Münchner Schnitzel</b> <sup>A1)B)E)G)</sup> aus der Schweinelende in einer Meerrettich-Senfpanade, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	11,20
Auch als <b>Münchner-Riesenschnitzel</b>	13,90
<b>Unser Riesenschnitzel</b> <sup>A1)B)E)</sup> „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Zitrone	13,90
<b>Schwabenpfanderl</b> <sup>A1)B)E)</sup> gegrillte Medaillons von der Schweinelende auf Kasspatzn mit Schwammerlsoß und hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln	14,80
<b>Riesenburger „Alter Wirt“</b> <sup>A1)E)B)G)</sup> ein 180 Gramm Rindfleisch-Pattie mit hausgemachter Burgersoß, Salat, Tomate, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Pommes Frites	12,90
Extra Käse <sup>E)</sup>	+1,00
Extra Bacon	+1,50
<b>Hausgemachte Crêpes</b> mit Sahne	
Zimt und Zucker	5,00
Nutella	6,00
Apfelmuss	5,50
<b>Drei Stück Apfelkiacherl</b> <sup>B)E)2)A1)</sup> gebacken und in Zimt-Zucker geschwenkt, dazu Sahne	5,50

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an