

Speisekarte

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist. Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist. Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss. Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif. Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen. Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und eine Vielzahl an feinen Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

FAMILIE SCHIEFER & DAS NEUWIRT'S TEAM

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK (nur tischweise)

Steinpilzbutter | wildes Geräuchertes | Nocellara Oliven | Brotkörberl 5 pP

BROTKÖRBERL 2.50

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit

FRITTATEN. Gemüsestreifen. Schnittlauch 6.2

LEBERKNÖDEL. Gemüsestreifen. Schnittlauch 6.8

KÜRBISCREMESUPPE mit Kernöl & Kürbiskernen 6.5

Please note: Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt. Wir informieren gerne über mögliche Allergene. Kartenzahlung ab € 25 möglich.

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken. in Butterschmalz gebacken. mit Petersilerdäpfel. kunterbuntem Salat & Preiselbeeren. Dazu eine Flasche **GRÜNER VELTLINER PFARRWEINGARTEN** vom Weingut Josef Schmid aus dem Kremstal sowie eine Karaffe Tafelwasser (prickelnd oder still)
für 2 Personen

92

Vorspeisen

HERBST SALAT

karamellisierte Ziegenkäse | Feige | Haselnüsse

14

& GEBEIZTER HIRSCH

18

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo

16

ARANCINI

Frittierte Risottokugeln | Wildragout | Salsa verde

12.5

WILDE TACOS

Serviettenknödel Shell | Pulled Wild Pork | Red Cole Slaw | Preiselbeeren

15

Fisch & Veggie

SÜSSKARTOFFEL KNÖDEL

Kürbis | Kräuteröl | Maroni

16.5

TAUERN UR-ROGGEN RISOTTO Kuchler Edelpilze | Kräutersud & FILET VON DER LACHSFORELLE

19.5

28

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebraten - vom Grüll in Grödig
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel

26

Wilde Hauptspeisen

REHRAGOUT

Rahmschwammerl | Semmelknödel | hausgemachtes Rotkraut 26.5

WILDSCHWEINBRATEN

Chorizo Kraut | knusprige Erdäpfelstangerl | Wacholder Jus 22

WILDSCHWEIN SPARE RIBS

Red Cole Slaw | Steakhouse Fries | zerlei Dip 27.5

KNUSPRIGE HIRSCH ROULADE

mit Kürbis, Steinpilz & Almkas gefüllt
Feigen-Jus | Preiselbeeren | grüner Salat 29.5

STEAK VOM HIRSCHRÜCKEN

Maroni-Jus | pikanter Powidl-Käse-Pofesen | Preiselbeer 150 g | € 35
250 g | € 45

Wirtshausklassiker

BAUERNENTE AUS DEM OFEN

½ Ente | Serviettenknödel | Orangen-Jus | Rotkraut 29

WIENER SCHNITZEL vom Österreichischen Kalbsrücken

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren 30

STEIRER SALAT

Österreichische Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfel-Vogerlsalat |
Käferbohnen | Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. 18.5

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl mit Knochen
in fünf Teilen und wird im Butterschmalz herausgebacken.
Dazu gibt's Preiselbeeren 17

BEILAGEN

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl

KUNTERBUNTER SALATTELLER,

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT

GRÜNER SALAT JE 6.5

POMMES FRITES. PETERSILERDÄPFEL. SERVIETTENKNÖDEL.

HAUSGEMACHTES ROTKRAUT JE 5

SÜSSKARTOFFEL FRIES mit Trüffelmayo 9