



# RESTAURANT WEINGARTL

## Vorspeisen

Hühnerleberpralinen auf Apfel-Orangen Chutney ( 7,1,8,12 )	€ 7,80
Barbarie Entenbrust auf Bellugalinsensalat (im Rauch serviert) ( 7 )	€ 8,40
Kalbsfricandeau Carpaccio mit Vinaigrette, Salat Garnitur ( 7,3 )	€ 8,90
Gebratener Büffelmozzarella im Rohschinken auf Blattsalat, Kräuterbaguette ( 7,3,1 )	6,80€

## Suppen

Klare Ochsenfleischsuppe mit Einlage ( Fleischroulade, Frittaten, Kräuterschöberl ) ( 1,3,9,12,7 )	€ 3,50
Klare Ochsenfleischsuppe mit Kaspressknödel ( 1,3,9,7 )	€ 4,50
Böhmische Weisskrautsuppe mit Klobasa ( 7,1,12 )	€ 4,80
Tagessuppe nach Angebot	€ 3,50



# RESTAURANT WEINGARTL

## Vegetarisch

Gemüse Wok , Soja Geschnetzeltes , Wildreis ( 6,11 )	€ 10,80
Zartweizenrisotto mit Parmesan, Salat ( 7,1 )	€ 9,60
Nudelvariation ( 3 Sorten ) ( 7,12,3,1 )	€ 14,00 ( € 9,00 )

## Fische

Gebratenes Saiblingsfilet mit Erbsenpüree, glaciertes Gemüse ( 4,7 )	€ 13,00
Gebratener Oktopus auf Orangerisotto und Grüner Spargel ( 14,7,12 )	€ 16,30
Tranche vom Lachsfilet pochiert mit hausgemachten Spinat -tagliatelle ( 4,1,3,7 )	€ 15,50

## Für unsere kleinen Gäste

Grillwürstel mit Pommes, Ketchup ( )	€ 5,80
Nudeln nach Angebot mit Butter oder Bolognese ( 1,3,7,9 )	€ 5,00 (€ 6,80)
Kinderschnitzel ( Huhn ) mit Risi Pisi ( 1,3,7 )	€ 7,30



# RESTAURANT WEINGARTL

## Hauptspeisen

Rinderfiletsteak, Pommes frites, Englisches Gemüse ( 10,7,12 )	€ 27,00
Hühnerbrust Suprême auf Kartoffeln-Blattspinat Roulade, hausgemachtes Apfel- Orangen Chutney ( 7,1,3,12 )	€ 14,50
Wiener Schnitzel vom Schwein, in Schmalz gebacken, Erdäpfel-Vogerl Salat ( 1,3,7 )	€ 11,00
Osso buco mit cremigem Gemüse-Zartweizen ( 1,9,7,10 )	€ 13,80
Zarte Koteletts vom heimischen Schwein mit Rosmarin Kartoffeln , Garten Gemüse ( 7 )	€ 15,30
Kalbskutteln in Morchelrahmsauce, hausgemachte Nudeln ( 10,9,1,3,7 )	€ 16,00 (€12,50)
Gekochter Tafelspitz, mit Semmelkren gratiniert, Sommergemüse ( 10,1,3,7 )	€ 14,80
Weingartl Salat mit Hünerbruststreifen ( gebacken oder gebraten ) ( 1,3,7,5,8,11 )	€ 8,50



# RESTAURANT WEINGARTL

## Desserts

Palatschinke ( Marille, Nutella ) je Stk. ( 1,3,7,8 )	€ 3,00
Palatschinke (Orangen mit Cointreau und Zimt) je Stk. ( 1,3,7 )	€ 4,00
Powidltascherl 2 Stk ( 1,3,7 )	€ 4,90
Gefüllte Schokokugel auf Lebkuchennest, Erdbeereis, warme Mohnsauce ( 7,3,6 )	€ 7,30
Biskuit-Topfen Törtchen , gelierte Früchte ( im Glas serviert ) ( 7,3,1 )	€ 4,20

## Speisen

Dienstag bis Freitag bieten wir mittags [zwei 2-gängige Menüs](#), eines davon vegetarisch, sowie verschiedene Mittagsangebote, abends Speisen a la Carte sowie zusätzlich das Saisonmenü des Monats.

Samstag Mittag bereiten wir ein [dreigängiges Menü](#), verschiedene Mittagsangebote, abends Speisen a la Carte sowie zusätzlich das Saisonmenü des Monats.

Sonn- und Feiertags a la Carte, bzw. abends auch das Saisonmenü des Monats. Individuelle Menüwünsche bereiten wir gerne auf Anfrage und Vorbestellung.



# RESTAURANT WEINGARTL

## KENNZEICHNUNG ALLERGENER INHALTSSTOFFE

1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamu oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **ausgenommen**
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1)
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1)
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1)
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
  - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **außer**
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
  - b) Lactit
8. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer** Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse