



RESTAURANT WEINGARTL

Vorspeisen

Feine Haxerl-Sulz € 9,20
(rote Zwiebel, Kürbiskernöl)

Garnelen-Tatar € 13,80
(Limetten-Mango-Chutney, Paprikamarmelade)

Entenbrust Carpaccio € 11,80
(eingelegte Eierschwammerl, Zwiebelconfit)

Suppen

Rindsuppe mit Kaspressknödel € 4,90

Kalte Gurkensuppe € 4,60

Eierschwammerlcremesuppe € 6,20
(gebratene Eierschwammerl)



RESTAURANT WEINGARTL

Hauptspeisen

<i>Geschmorte Kalbsbacken</i> (Kartoffelpüree, Karotte, Brokkoli)	€ 16,80
<i>Heilbutt</i> (Julienne-Gemüse, Kräuter-Kartoffel-Stampf, Zitronensauce)	€ 23,80
<i>Kalbsrückensteak</i> (Eierschwammerl Risotto, Gemüse, Trüffelschaum)	€ 27,50
<i>Oma´s Schweinsschnitzel</i> (im Schmalz gebacken) (Erdäpfel-Vogerl-Salat)	€ 11,90
<i>Gebratener Lammrücken</i> (Kartoffel-Speck-Schmarrn, Fisolen, Zwiebelconfit)	€ 24,80
<i>Gebackene Palatschinke</i> (gefüllt mit Gemüse, Feta, Brokkolischaumsauce)	€ 12,20
<i>Weingartl Salat</i> (mit gebratenen oder gebackenen Hühnerstreifen in Cornflakes-Kruste)	€ 11,00
<i>Rehbraten</i> (gebackene Polenta, Kohlrabi-Ragout, Pilze, Gemüse)	€ 17,30



RESTAURANT WEINGARTL

Desserts

Powidltascherl 2 Stk € 5,60

Schoko-Brownies € 9,80
(*Erdbeermousse, Erdbeerragout*)

Pfannkuchen Lasagne € 8,20
(*Topfen-Rahm-Creme mit Früchten, Schoko-Espuma*)

*Auf Wunsch ändern wir die Beilagen gegen
einen Pauschalbetrag von € 1,00.*

Für jede kleine Portion berechnen wir € 2,00 weniger.

*Gerne bereiten wir für Sie auf Vorreservierung ein
mehrgängiges Überraschungsmenü zu, welches aus unserer
Speisekarte sowie dem aktuellen Tagesangebot
zusammengestellt wird.*

*Guten Appetit und vielen Dank,
Das Weingartl Team.*

•



RESTAURANT WEINGARTL



RESTAURANT WEINGARTL

KENNZEICHNUNG ALLERGENER INHALTSSTOFFE

1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut 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-Tocopherolazetat, 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 SO₂, 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