

# Buren Wirt

seit 1900 z(m) He(ri)gen

Allergeninformation gemäß  
Codexempfehlung siehe letzte Seite

**Regionalität ist uns wichtig!**  
Wir verwenden ausschließlich  
**österreichisches Fleisch!**

Wir beziehen unser Fleisch über  
**Karnerta, Sillhöfe**  
Hendlfleisch: **Hermine Wech**, Kärnten  
Schweinefleisch: **Steirerfleisch**, Steiermark

Unsere Eier kommen vom  
**Harterhof, Fam. Winterle**

Gemüse liefert uns  
Fa. **Christian Paschetto**, Rum

Wir verwenden  
Echtes steirisches Kernöl  
**Josef & Anita Reiter-Haas**, Weitendorf

Gutscheine (Geburtstag, Einladung usw.)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Gerne liefern wir Euch Eure bestellten  
Speisen nach Hause  
(Stadtgebiet Innsbruck, Rum, Völs)

# Buren Wirt Express

Telefonische Vorbestellung  
unter Tel.nr. 0650/9830016

## Kalte Speisen & Jause

<i>Steirische Brettljause</i> <b>ACGLMO</b>	17,50
<i>Mit kaltem Schweinsbraten, G´selchtem, Hauswurstl, Speck, Verhackert, Liptauer, Kese, Gurkerl, Pfefferoni, Kren und Schwarzbrot</i>	
<i>Steirische Brettljause für 4 Personen</i> <b>ACGLMO</b>	49,00
<i>Saure Wurst mit Oliven- oder Kernöl</i> <b>AO</b>	11,50
<i>Saures Rindfleisch mit Oliven- oder Kernöl</i> <b>AO</b>	13,50
<i>Saures Rindfleisch mit Kaferbohnen</i> <b>AO</b>	16,50
<i>Bauernpresswurst mit Schwarzbrot</i> <b>AL</b>	11,50
<i>Graukas mit Schwarzbrot</i> <b>AGO</b>	13,50
<i>S' Buren Duo (Presswurst und Graukas)</i> <b>AGLO</b>	16,50
<i>Bratlbrot (kalter Schweinsbraten) mit Kren</i> <b>AOL</b>	6,50
<i>Verhackertbrot mit Zwiebel</i> <b>AOL</b>	6,50
<i>Grammelschmalzbrot</i> <b>AOL</b>	6,50
<i>Butterbrot mit Emmentaler</i> <b>AG</b>	6,50
<i>Speckbrot mit Gurkerl</i> <b>AO</b>	6,50
<i>Liptauerbrot</i> <b>AGM</b>	6,50
<i>Kater-Mascht (kleine pikante Eierspeise)</i> <b>CO</b>	6,50

## Warme Speisen

<i>Knusprige Schweinsstelze</i> <b>AMO</b>	23,00
<i>mit Rettich &amp; Schwarzbrot &amp; Krautsalat</i>	
<i>Schweinskotelette</i> <b>GO</b>	18,50
<i>ausgelost mit Knoblauchbutter und Reis</i>	
<i>„Buren Feuer“ Pikante Grillkotelettes</i> <b>ACFGO</b>	21,50
<i>auf feurig-scharfer Chili-Rotweinsauce mit Reis (wirklich sehr, sehr, sehr scharf!!!)</i>	
<i>Schweinsbraten von Schopf oder Schulter</i> <b>ACGLO</b>	17,50
<i>mit Sauerkraut und Knödel</i>	
<i>G´selchtes vom Schweinsschopf</i> <b>ACGLO</b>	17,50
<i>mit Sauerkraut und Knödel</i>	
<i>Alfred's „Stroganoff“</i> <b>GMO</b>	21,50
<i>Gebratene Streifen vom Schweinskarree in wurziger Sahnesauce mit Reis</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> <b>ACGLMO</b>	17,50
<i>mit Kartoffelsalat</i>	
<i>Chilischnitzel mit Kartoffelsalat</i> <b>ACGLMO</b>	18,50
<i>Steirer-Schnitzel vom Schwein</i> <b>ACGHLMO</b>	18,50
<i>in knuspriger Kurbiskernpanier mit Kartoffelsalat</i>	
<i>Naturschnitzel vom Schwein mit Reis</i> <b>O</b>	17,50
<i>Naturschnitzel vom Hendl mit Reis</i> <b>O</b>	17,50

<i>Cordon bleu</i> vom Schwein (mit Speck) <b>ACGLMO</b> mit Kartoffelsalat	19,50
<i>Knoblauch Cordon bleu</i> <b>ACGLMO</b> mit Kartoffelsalat	20,50
<i>Steirer- Cordon bleu</i> <b>ACGHLMO</b> in knuspriger Kürbiskernpanier mit Kartoffelsalat	20,50
<i>Chili- Cordon bleu</i> <b>ACGLMO</b> mit Kartoffelsalat	20,50
„Arnie“ <i>Steirer-Chili-Cordon bleu</i> <b>ACGHLMO</b> mit Kartoffelsalat (sehr scharf)	21,50
„Master Blaster“ sehr scharfes, steirisches <i>Knoblauch Cordon bleu</i> mit Kartoffelsalat <b>ACGHLMO</b>	22,50
<i>Cordon Rouge (ohne Panier)</i> mit Reis <b>AGO</b>	19,50
<i>Fisch-Cordon bleu</i> mit Kartoffelsalat <b>ACDG</b>	19,50
<i>Gebackene Leber</i> vom Schwein <b>ACGLMO</b> mit Kartoffelsalat	17,50
<i>Hendlschnitzel</i> (paniert) mit Reis <b>ACG</b>	18,50
<i>Steirisches Hendlschnitzel</i> <b>ACGH</b> in knuspriger Kürbiskernpanier mit Reis	19,50
<i>Steirische Hendlnuggets</i> <b>ACGHLMO</b> in knuspriger Kürbiskernpanier mit Kartoffelsalat	19,50
<i>Schlachtplatte „Burenwirt“</i> <b>ACDGLMO</b> auf Vorbestellung ab 4 Personen p.P.	25,50

<i>Käsekrainer</i> mit Schwarzbrot, Senf, Kren <b>AGMO</b>	9,50
<i>Burenwurst</i> mit Schwarzbrot, Senf, Kren <b>AMO</b>	8,00
2 <i>Kasknödel</i> mit brauner Butter und grünem Salat <b>ACGO</b>	16,50
2 <i>Speckknödel</i> mit grünem Salat <b>ACGO</b>	16,50
<i>Kärntner Kasnudeln</i> mit grünem Salat <b>ACG</b>	16,50
<i>Ravioli</i> (saisonal gefüllt) mit grünem Salat <b>ACG</b>	16,50

**Tagesangebote, immer offenfrisch,  
solange der Vorrat reicht**

### Donnerstag & Freitag:

<i>Schweinsripperln</i> <b>ALM</b> würzig mariniert mit Krautsalat und Knoblauchbrot	24,50
<i>Saftige Ofenhaxn</i> vom österreichischen Hendl <b>ALM</b> mit Krautsalat oder Kartoffelsalat	19,50

### Samstag & Sonntag:

<i>Backhendlteller</i> (Keule und Filet) <b>ACGLMO</b> mit Kartoffelsalat, grünem Salat & Kernöl	19,50
<b>Sonntag:</b> <i>Große Schweinerei</i> (Schopf, Bauch, Schulter) mit Sauerkraut und Knödel <b>ACGLO</b>	19,50
<i>Schweinsbraten</i> vom Bauch <b>ACGLO</b> mit Sauerkraut und Knödel	17,50

## Suppen **ACGLO**

Grießnockerlsuppe	6,50
Speckknödelsuppe 1 Knödel	11,50
2 Knödel	16,50
Kaschnödelsuppe 1 Knödel	11,50
2 Knödel	16,50

## Salate

Steirischer Winzersalat <b>AHO</b>	16,50
Mit Käferbohnen, G´selchtem, grünem Salat, Rettich, gehackten Kürbiskernen, Zwiebel und Kernöl, dazu Schwarzbrot	
Steirischer Käferbohnen Salat <b>AHO</b>	10,50
mit Zwiebel und Kernöl	
Gemischter Salat <b>LMO</b>	9,50
Grüner Salat <b>O</b>	8,50
Krautsalat mit Speck <b>O</b>	8,50
Kartoffelsalat <b>LMO</b>	8,50

## Süßes und Kuchen

Hausgemachter Kuchen <b>ACEGH</b>	4,50
Marillen-oderNougatknödel in Butterbrösel <b>ACFGH</b>	8,50
Mohr im Hemd mit Schokosauce & Sahne <b>ACFGH</b>	5,50
Nussnudeln <b>ACEGH</b>	12,50
Mohnnudeln <b>ACEGH</b>	12,50
Palatschinken (2 Stück) <b>ACG</b>	12,50
mit Erdbeer-oder Marillenmarmelade	

## Kaffee & Tee

Espresso klein	2,00
Espresso groß	2,90
Verlängerter	2,60
Tee (grüner, Schwarz-, Früchte-, Pfefferminztee)	2,00
Cappuccino mit Sahne	2,90

## Schnaps & Spirituosen **O**

Marille, Zwetschke, Trebernbrand 2cl	2,70
Williams, Obstler, Zürbener 2cl	3,00
„Erber“ Honig Marille/Honig Williams 2cl	3,00
Liener Edelbrand „Kriecherl, Alter Apfel oder Alte Zwetschke“ 2cl	4,20
„Erber“ Haselnußlikör, Tiroler Nusseler 2cl	4,20
Whisky 4cl	7,00
Flying Hirsch	7,00
Wodka Red Bull	7,00
Bacardi Cola	7,00
Gin Tonic	7,00
Jägermeister 2cl	3,90
Ramazotti 2cl	3,90
Fernet Branca 2cl	3,90
Averna 2cl	3,90
Prosecco Piccolo Flasche 0,2l	7,00
Prosecco 0,75l	16,00

## Alkoholfreie Getränke

Traubensaft weiß/rot 0,3l	3,20
Traubensaft weiß/rot 0,5l	4,20
Gasteiner Mineralwasser prickelnd/still 0,3l	3,20
Gasteiner Mineralwasser prickelnd/still 1l	5,00
Soda Zitron/Holunder/Himbeere 0,3l	2,80
Soda Zitron/Holunder/Himbeere 0,5l	3,50
Holunderwasser/Himbeerwasser 0,5l	3,20
Apfelsaft 0,3l	3,20
Apfelsaft 0,5l	4,20
Apfelsaft gespritzt 0,3l	3,20
Apfelsaft gespritzt 0,5l	4,30
Orangensaft 0,3l	3,20
Orangensaft 0,5l	4,20
Cola 0,3l	3,20
Cola 0,5l	4,30
Coca Cola Light 0,3l	3,50
Fanta 0,3l	3,50
Zitronenlimonade 0,3l	3,20
Zitronenlimonade 0,5l	4,30
Spezi 0,3l	3,20
Spezi 0,5l	4,30
Almdudler 0,3l	3,50
Pago 0,2l	3,50
(Marille, Multivitamin, Johannisbeere, Mango)	
Pago gespritzt mit Soda 0,5l	4,30
PfannerEistee Pfirsich 0,3l	3,50
Red Bull 0,25l	4,30

## Fassbier A

Zipfer Urtyp 0,5l	4,60
Zipfer Urtyp 0,3	3,70
Zipfer Urtyp 0,2l	3,20
Radler 0,5l	4,60
Radler 0,3l	3,70
Weihenstephan Hefeweißbier 0,5l	4,90
Weihenstephan Hefeweißbier 0,3l	4,10
Saisonbier 0,5l	4,90
Saisonbier 0,3l	4,10
Maß (alle Biere vom Fass) 1l	8,00

## Flaschenbier AO

Zipfer Märzen 0,5l	4,40
Reininghaus Jahrgangs-Pils 2012 0,3l	4,40
Edelweiss Dunkel Weizenbier 0,5l	4,90
Wieselburger Schwarzbier 0,5l	4,90
Bayreuther Hell 0,3l	4,40
Zipfer Hell Alkoholfrei 0,5l	4,40
Gösser Naturgold Alkoholfrei 0,5l	4,40
Zipfer Hops 0,3l	4,10
Edelweiss Alkoholfrei 0,5l	4,40
Gösser Naturradler 0,5l	4,40
Gösser Helles (4,4%) 0,5l	4,40
Stegi „Bierol“ 0,3l	4,90

## Wein

### Weingut Obritzhauser, Ebersbrunn, NÖ

Zweigelt, Zweigelt Rosé 1/8l	2,90
Zweigelt, Zweigelt Rosé 1/4l	5,00
Zweigelt, Zweigelt Rosé 1l	19,00
Premium Zweigelt 1/8l	5,40
Premium Zweigelt 1/4l	10,00
Premium Zweigelt 0,75l	27,00
Blauer Portugieser 1/8l	2,90
Blauer Portugieser 1/4l	5,00
Blauer Portugieser 1l	19,00
Grüner Veltliner 1/8l	2,90
Grüner Veltliner 1/4l	5,00
Grüner Veltliner 1l	19,00
Weißer/ Roter Gspritzter 1/4l	3,70
Sommerspritzer 1/4l	3,30
Sommerspritzer 1/2l	4,40
Aperol Spritzer 1/4l	4,70
Müller Thurgau, Rivaner 1/8l	4,00
Müller Thurgau, Rivaner 1/4l	7,00
Müller Thurgau, Rivaner 1l	23,00
Roter Veltliner, Riesling, Weissburgunder 1/8l	4,00
Roter Veltliner, Riesling, Weissburgunder 1/4l	7,00
Roter Veltliner, Riesling, Weissburgunder 0,75l	23,00

## Wein

### Weingut Liener, Gamlitz, Steiermark

Blauer Wildbacher 0,75l (nur flaschenweise)	27,00
Schilcher Liebele 0,75 l (nur flaschenweise)	27,00
Altsteirerwein (Mischsatz) 1/8l	5,40
Altsteirerwein (Mischsatz) 1/4l	10,00
Altsteirerwein (Mischsatz) 0,75l	27,00
Cuveé Steirerfisch (Welschriesling, Weißburgunder, Morillon und Sauvignon blanc) 1/8l	5,40
Cuveé Steirerfisch 1/4l	10,00
Cuveé Steirerfisch 0,75l	27,00
Sämling 88 1/8l	5,40
Sämling 88 1/4l	10,00
Sämling 88 0,75l	27,00
Sauvignon blanc 1/8l	5,40
Sauvignon blanc 1/4l	10,00
Sauvignon blanc 0,75l	27,00
Chardonnay 1/8l	5,40
Chardonnay 1/4l	10,00
Chardonnay 0,75l	27,00
Gelber Muskateller 1/8l	5,40
Gelber Muskateller 1/4l	10,00
Gelber Muskateller 0,75l	27,00

## Wein

### Weinhof Bauer Pöttl Horitschon-Unterpetersdorf, Burgenland

Wein aus **Bio**trauben

Blaufränkisch Classic ( Holzfaß) 1/8l	5,40
Blaufränkisch Classic ( Holzfaß) 1/4l	10,00
Blaufränkisch Classic ( Holzfaß) 0,75l	27,00

Domus Petri (Cuvée Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot)1/8l	5,40
Domus Petri 1/4l	10,00
Domus Petri 0,75l	27,00

### Weingut Mígsich, Antau, Burgenland

Madame Chardonnay (süß) 1/8l	5,40
Madame Chardonnay (süß) 1/4l	10,00
Madame Chardonnay (süß) 0,75l	27,00

Muskatello 1/8l	5,40
Muskatello 1/4l	10,00
Muskatello 0,75l	27,00

Erdbeerwein (Obstwein) 1/8l	4,00
Erdbeerwein (Obstwein) 1/4l	7,00
Erdbeerwein (Obstwein) 1l	23,00

Allergeninformation gemäß Lebensmittel-  
Informationsverordnung (EU)  
Nr. 1169/2011 (LMIV) und  
Allergeninformationsverordnung  
BGBI. II Nr. 175/2014

Liebe Gäste!

Wir informieren Euch gerne laut obiger Verordnung über die allergenen Stoffe und Zutaten in unseren Speisen und Getränken. Jedes Gericht bzw. Getränk in dieser Speisekarte ist mit den entsprechenden Buchstabencodes gemäß Codexempfehlung (siehe unten) gekennzeichnet. In unseren frisch zubereiteten Speisen kann eine Kreuzkontamination trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Bitte achtet bei geändertem Beilagenwunsch auf die entsprechenden Allergene.

Gerne informiert Euch auch unser geschultes Personal.

**A** Glutenhaltiges Getreide

**B** Krebstiere

**C** Ei

**D** Fisch

**E** Erdnuß

**F** Soja

**G** Milch/Lactose

**H** Schalenfrüchte/Nüsse

**L** Sellerie

**M** Senf

**N** Sesam

**O** Sulfite

**P** Lupinen

**R** Weichtiere (Muscheln, Weichtiere, Schnecken)