

Genuss
hat immer
Saison 

Die Dorfwirt Speisekarte

REGIONAL
SAISONAL
EINFACH
LECKER



Herzlich willkommen in unserem Wirtshaus

Bei uns trifft **gutbürgerliche Küche auf echtes Handwerk.**

Unsere Speisen werden frisch, sorgfältig und nach traditionellen Rezepten zubereitet. Beste Qualität, ehrlicher Geschmack und persönliche Beratung stehen dabei im Mittelpunkt.

Ein besonderer Schwerpunkt ist unsere **Biervielfalt mit ausgewählten Bieren von neun Brauereien.** Ergänzt wird das Angebot durch erlesene Weine des familiengeführten Weinguts **Thiery-Weber.**

Unser Hauptgebäude wurde bereits **1883 als Wirtshaus errichtet** und wird seither durchgehend als solches geführt.

Seit **2017** haben Arnold und Ilse Zugsberger das Gasthaus gepachtet. Als engagierte Quereinsteiger verbinden sie gelebte Wirtshaustradition mit persönlicher Gastfreundschaft und neuen Ideen.

Tradition genießen, Qualität schmecken und sich einfach wohlfühlen.

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern. Folgende Inhaltsstoffe sind Sellerie, Fisch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid und Sulfite, Weichtiere und Senf. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Inklusivpreise in Euro

Suppen

Kräftige Rindsuppe

*Nach guter Wirtshaustradition gekocht –
wahlweise mit*

mit hausgemachten Frittaten 4,20

als klassische Nudelsuppe 3,90

einem goldbraun gebackenen Leberknödel 4,90

oder einem herzhaften Kaspressknödel 4,90

Dorfwirt Suppentopf 7,90

Ein g'schmackiger Suppentopf mit Leberknödel, Nudeln, zartem
Rindfleisch und frischem Gemüse.

Gulaschsuppe 7,90

Deftig, würzig und kräftig – dazu servieren wir frisches Gebäck.

Dorfwirtklassiker

Schnitzel „Wiener Art“ 17,10

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und kleiner Salat

Cordon bleu 17,90

Saftiges Schweinsschnitzel, herzhaft gefüllt mit Schinken und Käse, dazu knusprige Pommes und Preiselbeeren.

Blunzengröstl 13,90

Herzhaftes Blutwurst, traditionell mit gebratenen Kartoffeln vermischt und kräftig abgeschmeckt – dazu Sauerkraut und geriebener Kren

Dorfwirtküche

Dorfwirt Knödelpfandl 14,90

Vier handgemachte Knödel – Surspeck, Grammeln, Rauchspeck und Haschee – auf herzhaftem Sauerkraut, mit kräftigem Bratensaft übergossen.

Frisch für Sie gekocht – Wartezeit ca. 18 Minuten.

Knuspriger Backhendlsalat 14,90

Knusprig gebackene Hendlstücke auf Blattsalat, verfeinert mit steirischem Kernöl, gerösteten Kürbiskernen und fruchtigen Apfelspalten.

Steirisches Kürbiskernschnitzel 17,80

Knuspriges Hühnerschnitzel in aromatischer Kürbiskernpanade, serviert mit Kartoffeln und einem gemischten Salat, verfeinert mit nussigem Kernöl und Kürbiskernen.

Vom Wasser auf den Wirtshaustisch

Zanderfilet 19,90

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Gemüserisotto, dazu ein würziger Kräuter-Sauerrahm-Dip und knackiger Blattsalat.

Seelachfilet 15,90

Knusprig gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Wirtshausklassiker mit Fernweh

„Ilse“-Schnitzel 17,90

Knusprig gebackenes Schweinsschnitzel, herzhaft überzogen mit Schinken und Käse, auf Aurorasauce. Dazu servieren wir Erdäpfel und eine Cocktailtomate mit Basilikumblatt als frischen Akzent

Corny Chicken Burger 16,90

Saftiges Hühnerfilet in knuspriger Cornflakespanade, gebettet auf Blattsalat mit Tomate und Gurke. Obendrauf kommt unsere hausgemachte Sauerrahmsauce, dazu gibt's goldgelbe Pommes.

Home style Burger 16,90

Ein kräftiges Rindfleisch-Patty mit knusprigem Speck, würzigem Cheddar, Salat, Zwiebeln, Tomate und Gurke. Dazu servieren wir Pommes – auf Wunsch mit feurigen Jalapeños (+ 0,80 €).

Veggi deluxe 14,90

Cremiges Gemüserisotto trifft auf zarte Kaspressknödelwürfel und knackig-frischen Blattsalat – bodenständig, vegetarisch und g'schmackig.

A Kleinigkeit geht immer

Berner Würstel 9,80

Von Hand mit Käse gefüllt, mit Speck umwickelt, herzhaft gebraten und mit knusprigen Pommes sowie frischem Salat serviert

Käsekrainer 8,90

Grillfrisch, herzhaft und g'schmackig – dazu gibt's knusprige Pommes

Frankfurter oder Debreziner 4,90

Der Wirtshausklassiker nach Wahl, serviert mit frischem Gebäck

Essigwurst 8,90

Echt aus der Knacker, fein mariniert mit Essig und Öl, dazu rote Zwiebeln, Ei und frisches Gebäck.

Schweizer Wurstsalat 9,60

Aromatische Knacker mit Käse, Paprika, Gurkerl und roten Zwiebeln – frisch, herzhaft und mit knackigem Biss

kleiner Beilagensalat 3,90

Bunt gemischter Salat, frisch angemacht mit unserem Hausdressing

Für unsere kleinen Wirtshausgäste

Marshall 7,90

kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

Skye 4,80

Serviettenknödel mit Bratensauce

Rubble 4,30

Der Klassiker, Pommes mit Ketchup auf Wunsch rot/weiß

Eisige Schmankerl

Coupe Dänemark 6,90

Feines Vanilleeis mit Schlag und g'schmackiger Schokosauce

Wirtshaus-Eiskaffee 7,90

Kräftiger Kaffee mit Vanilleeis und einer Haube Schlag

Kunterbunter Eisbecher 5,90

Gemischtes Eis mit bunten Schokolinsen und einer g'scheiten Portion Schlag

Heiße Liebe 7,90

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und einer Haube Schlag

Affogato a la Arnold 6,90

Cremiges Vanilleeis, frisch übergossen mit einem kräftigen Ristretto – klein, fein und genau richtig zum Abschluss.



Süße Schmankerl

Eispalatschinken 7,90

Feine Palatschinke, gefüllt mit cremigem Vanilleeis und serviert mit Früchten, einer ordentlichen Portion Schlagobers und Schokosauce.

Apfel- oder Topfenstrudel 5,40

Hausgemachter Strudel – wahlweise mit saftiger Apfel- oder feiner Topfenfülle – mit Früchten und einem Tupfer Schlagobers garniert.

Schokoküchlein im Hemd 4,90

Saftiges, warmes Schokoküchlein mit Schokosauce und einer Haube Schlag

Schokoküchlein mit Eis 5,90

Warmes Schokoküchlein mit Bourbon-Vanilleeis, Schokosauce und einer Haube Schlag



Feste feiern & gemeinsam genießen

Ob Geburtstag, Familienfeier, Vereinsabend oder geselliges Beisammensein – bei uns wird Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis.

Auf Vorbestellung bereiten wir verschiedene Platten zu, etwa **Schnitzelplatten** oder **gemischte Platten**. Besonders traditionell wird es mit unserem klassischen **Bradl in der Rein – echt innviertlerisch!**

Für Unterhaltung und sportlichen Spaß stehen Ihnen außerdem **zwei vollautomatische Kegelbahnen** zur Verfügung.

Sprechen Sie uns einfach an und teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. **Flexibilität ist für uns selbstverständlich:**

Sie sagen uns, wie Sie feiern möchten – wir setzen es für Sie um

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern. Folgende Inhaltsstoffe sind Sellerie, Fisch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid und Sulfit, Weichtiere und Senf. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Inklusivpreise in Euro