

**“Wirtshaus Salat Steirische Art“**

im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust an großem  
buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl dazu hausgebackenes Bio Ciabatta  
€ 12,00

**„Wirtshaus Maulis“ (Vegetarisch)**

hausgemachte Maultaschen in Kürbisrahm mit  
gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl dazu bunter Salat € 12,00

**“Knödelei“ (Vegetarisch)**

hausgemachte Spinat-Serviettenknödel mit  
heißer Kräuterbutter und geriebenen Bergkäse und bunter Salat in Balsamico € 12,00

**„Bergwerks Schnitzel“**

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit rohem Schinken und Camembert,  
dazu Pommes Frites und buntem Salat in Himbeerdressing € 14,00

**„Kaserteller“**

gebratene Schweinefiletmedaillons überbacken mit heimischen Blauschimmelkäse auf  
hausgemachten Spinat-Serviettenknödel und Blattsalat in Balsamico € 15,00

**„Fangfrisch“**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Kürbisschaum  
mit Petersilienkartoffeln und gerösteten Kürbiskernen € 15,00

**„Metzgermeister Bestes“**

Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullenlende mit feinen Röstzwiebeln und  
Röstkartoffeln, dazu bunter Blattsalat in Himbeerdressing € 18,00

**“Rehlein”**

Gulasch vom heimischen Reh aus Großweiler Wäldern  
in Preiselbeersoße mit hausgemachten Dinkelspätzle € 15,00

**„Schweizer Wurstsalat“** mit Berg Emmentaler,  
frischen Paprika und roten Zwiebeln, mit hausgebackenem Bauernbrot € 8,00

**“Apfelstrudel” oder “Topfen-Himbeerstrudel”**

mit Vanillesoße € 5,00

**Unsere Sonntags Spezialitäten zusätzlich zur normalen Speisekarte  
von 12 bis 14 Uhr und von 17 bis 20 Uhr**

**22. November**

Ofenfrische Schweins Haxe mit Bayrischkraut und  
Kartoffelknödel € 12,00

Gulasch von der Großweiler Wildsau in Sauerrahmsoße  
mit Blaukraut und Dinkelspätzle € 14,00

**29. November**

ofenfrische Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

½ Ente € 14,00

¼ Ente € 12,00

Sauerbraten vom Riegseer Weideochsen mit Apfelblaukraut  
und Dinkelspätzle € 14,00

**06. Dezember Nikolaus!!!**

ofenfrischer Spanferkelrollbraten auf Dunkelbier Soße  
mit Bayrischkraut und Kartoffelknödel € 12,00

gebratener Lachs in Zitronenbutter mit Rahm Wurzelgemüse und  
Petersilienkartoffeln € 15,00

**13. Dezember**

hausgemachter Spinatstrudel gefüllt mit Fetakäse, mit Sahne  
und buntem Salat € 12,00

Biergulasch vom Riegseer Weideochsen mit Blaukraut und hausgemachten  
Dinkelspätzle € 14,00

**20. Dezember**

hausgemachte Rindsroulade vom Riegseer Weideochsen in Sauerrahm Senfsoße  
mit Wirsinggemüse und Dinkelspätzle € 15,00

gebratene Kalbsleber mit Cognacrahm und Röstkartoffeln € 13,00

An Weihnachten gibt es wieder frische Gänse und Enten!

Vielen Dank und lasst es Euch schmecken!

