



Unsere Gerichte auf der Speisekarte enthalten viele heimische Produkte

Almenland-Fische (Familie Häusler, Gruber und Berghofer)

Fleisch (Karnerta)

Hühner (Familie Schwarz)

Mehl (Pichler Mühle / Legro)

Eier (Familie Schrenk/ Moarhofhechtl)

Kernöl (Esterer Ölmühle)

Kürbiskerne/ Käferbohnen (Steirerkraft)

Fruchtsäfte (Familie Pendl)

Weine (Familie Leitner und Ecker)

Schnäpse (Familie Graf und Berger)

Saisonelle Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Garten

Besonders stolz sind wir auf unsere Almenland Fische. Hohe Qualitäts-Richtlinien und eine Herkunftssicherheit garantieren ein Produkt aus der eigenen Teichwirtschaft. Besichtigen Sie unseren Almenland-Fischpfad und überzeugen Sie sich selber davon.

Über die dazu passenden Qualitätsweine lesen Sie in der Speisekarte oder fragen Sie uns.

Für Wünsche und Fragen stehen wir ihnen gerne zur Verfügung!

Küchen-Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag (ab 11 Uhr / Küche bis 18.30 Uhr)

Sonn- und Feiertag (ab 10 Uhr / Küche bis 17 Uhr)

**Guten Appetit und unterhaltsame Stunden
wünscht ihnen der Karl-Wirt!**

KALTE SPEISEN

Fleischbrot mit Kren und Ei ACGLM	5,30	
Speckbrot mit Kren und Ei ACGLM	5,30	
Belegtes Brot ACGLM	6,00	
Gemischtes Saures mit 1 Semmel ACFGHLM	7,60	8,60
Pikanter Wurstsalat mit 1 Semmel ACFGHLM	7,60	8,60
Extrawurst in Essig, Öl und 1 Semmel ACFHLM	6,80	7,80

KLEINE WÄRME GERICHTE

Hausgemachtes Rindsgulasch mit 1 Semmel AFM	9,60	
Frankfurter mit Saft und 1 Semmel AFM	6,90	
Rindsbeuschel (handgeschnitten) mit 1 Semmel AFM	6,20	
Frankfurter mit Senf, Kren und 1 Semmel AFM	4,50	
Schwarzbrottoast mit Spiegelei und gemischten Salat ACGHLM	9,20	
Schinken-Käse-Toast AFGLM	4,50	
Karl-Wirt-Toast	10,50	
Mit Zwiebelringen gegrilltes Hühnerfilet auf Toastbrot mit Cocktailsauce und gemischten Salat ACFGH		
Berner Würstel mit Pommes und gemischten Salat GHLM	10,50	
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Toastbrot und Oberskren ADGL	11,90	

SUPPE

Almenland-Fischsuppe

5,00

mit Kaspressknödel und Karottenstreifen ACDGL

Frittatensuppe ACGL

4,20

Leberknödelsuppe ACGL

4,20

Fleischstrudelsupe ACGL

4,20

Knoblauchcremesuppe

4,20

mit Schwarzbrotcroutons ACGL

FÜR UNSERE KLEINEN FREUNDE

Pinocchio-Würstel

5,20

mit Pommes und Ketchup LM

Pumuckl-Schnitzel vom Huhn

7,50

mit Pommes und Ketchup ACFG

Burger vom Hühnerfilet

8,90

mit Salatgarnitur, Pommes und Ketchup ALMF

Portion Pommes

3,70

FRISCH ZUBEREITETE SPEISEN

Gedünsteter Zwiebel-Rostbraten 16,80

mit Butterreis und Romanesco, klassisch garniert ALM

**Grillteller mit verschiedenen
Fleischsorten** und Kräuterbutter 14,90

dazu gibt's Cocktailsauce, Pommes und buntes Gemüse GLM

**Goldbraun gebackenes
Schweinsschnitzel** 10,90

mit Pommes, Erbsen und Preiselbeerpfirsich ACFGLP

Klassisches Cordon Bleu 12,80

mit Petersilienkartoffeln, Karotten u. Preiselbeerpfirsich ACFG

VOM HUHN

**Feinschmecker vom Hühnchen (mit
Schinken und Käse überbackenes Hühnerschnitzel)** 13,30

in der Natursauce serviert mit Kartoffelrösti u. Butterkarotten AFGLM

Gebackenes Hühnerfilet 11,90

mit Butterreis, Erbsen und Preiselbeerpfirsich ACFGHLO

Fitnesssteller 11,50

Gebackenes Hühnerschnitzel auf grünem Salat mit

gebackenen Käferbohnen ACFGHLMN

ALMENLAND-FISCHGERICHTE

Forelle gebraten nach Müllerin Art 14,50

mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter ADFGLM

Gebratenes Saiblingsfilet 18,50

mit Petersilienkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter ADFGLM

Forellenfilet in der Kürbiskernpanier 17,00

dazu gibt's Petersilienkartoffeln, Speckbohnen und

Sauerrahmsauce ACDFGHLN

Gegrilltes Forellenfilet mit Speck 17,90

Kartoffelrösti, Gemüse und Kräuterbutter ADFGLM

Forellenfilet an buntem Salat 14,00

in der Kürbiskernpanier mit gebackener Forellenleber ACDFGHN

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebackener Emmentaler 9,30

mit grünem Salat und Sauerrahmsauce ACFGH

Hausgemachte Kaspressknödel 10,50

an buntem Gemüse, Sauerrahmsauce und gemischten Salat ACGHLMP

PIZZA

Hauspizza ACDFGM 9,50

Pizza Salami ACFGM 9,50

Pizza Margaritha ACFGM 9,50

Kommentiert [BH1]:

SALATE

Grüner Salat mit Kernöl FH 4,50

Gemischter Salat mit Kernöl FHLM 4,50

Kleiner grüner Salat mit Kernöl FH 4,20

Kleiner gemischter Salat mit Kernöl FHLM 4,20

NACHSPEISEN

Topfenstrudel mit Schlag ACG	4,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag ACGH	5,80
Mohr im Hemd mit Schlag u. Schokosauce ACEFGH	5,50
Eismohr mit Vanilleeis und Schlag ACEFGH	6,50
Torte mit Schlag ACEFGHNO	4,00
Eispalatschinke mit Schlag und Schokosauce ACFGH	5,80

*Für Beilagen-Änderungen, sowie
zusätzliche Saucen
erlauben wir uns 1,00 € zu verrechnen.*

Weißweine – 0,75l

Gelber Muskateller (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark)

O

€ 22,80

Weißburgunder (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark)

O

€ 22,80

Sauvignon Blanc (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark)

O

€ 22,80

Roter Veltliner (Weingut Ecker)

Aus Kirchberg am Wagram (Donauland/ Niederösterreich) O

€ 31,50



Rotweine – 0,75 Liter

Zweigelt (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark) O

€ 22,80



Weißwein – 1 Liter

Grüner Veltliner (Weingut Ecker)

Aus Kirchberg am Wagram (Donauland/ Niederösterreich) O

€ 19,20

Rotwein – 1 Liter

Zweigelt (Weingut Ecker)

Aus Kirchberg am Wagram (Donauland/ Niederösterreich) O

€ 19,20

Sekt

Erbkönig Frizzante (Weingut Leitner)

Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark)

€ 23,50

Allergenlegende

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch
H = Nüsse
L = Sellerie
M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere

Allergene Hinweise

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU – Lebensmittelinformations-verordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
- Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Wir informieren sie schriftlich über die Allergene.
- Bei Menüs, Tagesempfehlungen, Torten und Änderungen fragen sie bitte das Personal.