Freizeitanlage

# KARL – WIRT

www.karl-wirt.co.at

**Unsere Gerichte auf der Speisekarte enthalten 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.**
**ALFI begleitet euch und führt euch durch den Pfad.**

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 | | 5,60 |
| **Speckbrot** mit Kren und Ei ACGLM | | 5,60 |
| **Belegtes Brot** ACGLM | | 6,60 |
| **Gemischtes Saures** mit 1 Semmel ACFGHLM | 7,90 | 8,90 |
| **Pikanter Wurstsalat** mit 1 Semmel ACFGHLM | 7,90 | 8,90 |
| **Extrawurst** in Essig, Öl und 1 Semmel ACFHLM | 7,10 | 8,10 |

# KLEINE WARME GERICHTE

**Hausgemachtes Rindsgulasch** mit 1 Semmel AFM 9,90

**Frankfurter mit Saft** und 1 Semmel AFM 7,00

**Rindsbeuschel** (handgeschnitten) mit 1 Semmel AFM 6,50

**Frankfurter** mit Senf, Kren und 1 Semmel AFM 4,60

**Schwarzbrottoast** mit Spiegelei und gemischten Salat ACGHLM 9,50

**Schinken-Käse-Toast** AFGLM 4,60

**Karl-Wirt-Toast** 10,80
Mit Zwiebelringen gegrilltes Hühnerfilet auf Toastbrot mit Cocktailsauce und gemischten Salat ACFGH

**Berner Würstel** mit Pommes und gemischten Salat GHLM 10,80

**Hausgeräuchertes Forellenfilet** mit Toastbrot und Oberskren ADGL 12,20

# SUPPE

**Rahmige Almenland-Fischsuppe** 4,50
**mit Schwarzbrotwürfeln** ACDGL

**Frittatensuppe** **mit Gemüsestreifen** ACGL 4,20

**Leberknödelsuppe** **mit Gemüsestreifen** ACGL 4,20

**Fleischstrudelsupe** **mit Gemüsestreifen** ACGL 4,20

**Knoblauchcremesuppe** 4,20
**mit Schwarzbrotcroutons** ACGL

# FÜR UNSERE KLEINEN FREUNDE

**Pinocchio-Würstel** 5,50
**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** 17,20

**mit Butterreis und Romanesco, klassisch garniert** ALM

**Grillteller mit verschiedenen Fleischsorten und Kräuterbutter** 15,30

**dazu gibt´s Cocktailsauce, Pommes und buntes Gemüse** GLM

**Goldbraun gebackenes Schweinsschnitzel** 11,50

**mit Pommes, Erbsen und Preiselbeerpfirsich** ACFGLP

**Klassisches Cordon Bleu** 13,20

**mit Petersilienkartoffeln, Karotten u. Preiselbeerpfirsich** ACFGL

## Vom Huhn

**Feinschmecker vom Hühnchen (mit Schinken und Käse überbackenes Hühnerschnitzel)** 13,70

**in der Natursauce serviert mit Kartoffelrösti u. Butterkarotten** AFGLM

**Gebackenes Hühnerfilet** 12,30

**mit Butterreis, Erbsen und Preiselbeerpfirsich** ACFGHLO

**Fitnessteller** 11,80

**Gebackenes Hühnerschnitzel an grünem Salat mit gebackenen Käferbohnen** ACFGHLMN

## ALMENLAND-FISCHGERICHTE

**Forelle gebraten nach Müllerin Art** 14,90
**mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter** ADFGLM

**Gebratenes Saiblingsfilet** 18,90
**mit Petersilienkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter** ADFGLM

**Forellenfilet in der Kürbiskernpanier** 17,50
**dazu gibt´s Petersilienkartoffeln, Speckbohnen und Sauerrahmsauce** ACDFGHLN

**Gegrilltes Forellenfilet mit Speck** 18,30
**Kartoffelrösti, Gemüse und Kräuterbutter** ADFGLM

**Forellenfilet an buntem Salat** 14,20
**in der Kürbiskernpanier mit gebackener Forellenleber** ACDFGHN

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Gebackener Emmentaler** 9,60
**mit grünem Salat und Sauerrahmsauce** ACFGH

**Kartoffel-Gemüselaibchen** 10,50
**an buntem Gemüse, Sauerrahmsauce und gemischten Salat** ACGHLMP

## PIZZA

**Hauspizza** ACDFGM 9,70
**Pizza Salami** ACFGM 9,70
**Pizza Margaritha** ACFGM 9,70

## SALATE

**Grüner Salat** *mit Kernöl* FH 4,80
**Gemischter Salat** *mit Kernöl* FHLM 4,80
**Kleiner grüner Salat** *mit Kernöl* FH 4,50
**Kleiner gemischter Salat** *mit Kernöl* FHLM 4,50

# NACHSPEISEN

| | |
|---|---|
| **Topfenstrudel** **mit Schlag** ACG | 4,90 |
| **Apfelstrudel** **mit Vanilleeis und Schlag** ACGH | 5,90 |
| **Mohr im Hemd** **mit Schlag u. Schokosauce** ACEFGH | 5,90 |
| **Eismohr** **mit Vanilleeis und Schlag** ACEFGH | 6,90 |
| **Torte mit Schlag** ACEFGHNO | 3,80 |
| **Eispalatschinke** **mit Schlag und Schokosauce** ACFGH | 5,90 |

*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 € 23,20

*Weißburgunder* (Weingut Leitner)
Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark) O € 23,20



*Sauvignon Blanc* (Weingut Leitner)
Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark) O € 23,20

*Roter Veltliner* (Weingut Ecker)
Aus Kirchberg am Wagram (Donauland/ Niederösterreich) O € 32,70



## Rotweine – 0,75 Liter

*Zweigelt* (Weingut Leitner)
Aus Schattauberg (Süd-Oststeiermark) O € 23,20

## 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

*Erlkönig 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.