

WAS ES SONST NOCH SO GIBT

Frittatensuppe m. Karottenscheiben ACGL 2,90 €

Kinderwiener mit Pommes und
Pommes 5,70 €

Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel
mit Pommes, Erbsen und
Preiselbeerpflirsich 7,80 €

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes,
Erbsen und Preiselbeerpflirsich 9,90 €

Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf grünem
Salat mit gebackenen Käferbohnen 7,80 €

Unser Menü:

Almenland-Fischsuppe mit Moarhofhecht-
nudeln und Gemüsestreifen

Rehhacklaibchen mit Jägersauce, Vollkorn-
spätzle und gebackenem Muskatkürbis

Eisknödel mit gebackenem Zimtkuchen und
Schlag
14,20 €

Wir bringen Ihnen gerne die Allergenlegende. Bitte informieren Sie das
Servicepersonal.



Karl-Wirt's
Almenlandfisch- und
Rehtage

Guten Appetit und unterhaltsame Stunden
wünscht Ihnen das Karl-Wirt-Team

KALTE VORSPEISE

Fisch begrüßt Reh (Hausgeräuchertes Forellenfilet und rosa Reh-Roastbeef mit Cole Slow) 6,50 €

Almenlandfisch-Terrine mit Schwammerl, Gartenkräuterpesto und buntem Herbstsalat 6,50 €

Endivien-Kartoffelsalat mit gebratenem Speck und Kürbiskernen 4,20 €

SUPPEN

Rahmige Almenland-Fischsuppe mit gebackener Forellenleber und Croutons 4,50 €

Almenland-Fischsuppe mit Moarhofhechtlnudeln und Gemüsestreifen 4,00 €

REHSPEZIALITÄTEN

Reh-Variation mit Jägersauce, Heidenmehlspätzle und gebackenem Muskatkürbis 17,20 €

Klassischer Rehbraten mit Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeeren 14,60 €

ALMENLAND-FISCHGERICHTE

Forelle „Müllerin“ mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln 11,20 €

Gebratener Saibling mit Kürbiskernbutter und Speck-Süßkartoffeln 12,50 €

Gegrilltes Forellenfilet mit Rahmpolenta gefülltem Paprika 14,90 €

Forellenfilet in der Kürbiskernpanier mit Wildreis und bunten Zwergtomaten 14,60 €

NACHSPEISE

Eisknödel mit gebackenem Zimtkuchen und Schlag 5,20 €

Nusspalatschinke mit Zwetschkenröster und Schlag 5,20 €

Kastanienschnitte mit Schlag 3,60 €

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 – Lebensmittelinformationsverordnung 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.