



• DIE MODERNE WIRTSHAUSKÜCHE •

st.wolfgang

~est. 2015~



gusto:stückerl

KREATIV • REGIONAL • INNOVATIV

markt 54 5360 st. wolfgang
tel. 06138-2304-120 | paulderwirt@hotelpeter.at
www.paulderwirt.at

VORSPEISEN:

beef tatar „paul style“

wachtelei • schwarze nüsse • zwiebel •
frischkäse

16,50

getrüffelte erdäpfelschaumsuppe

eigener einlage

6,90

NACHSPEISE:

zwetschken.pofesen

vanilleschaum

7,80

HAUPTSPEISEN:

filetsteak mit kräuterkruste

maroni-erdäpfelstampf • wirsing •
schoko-minz-jus

32,90

seesaibling.filet

schwarzes risotto • chioggia-rübe

20,50

rote rüben masala

süßerdäpfel • reis • blattsalat

14,80

...am besten schmeckt´s mit einem
SCHOKO - CHILI SCHNAPS
von der wolfgangseer brennerei „*primushäusl*“!

prost mahlzeit
wünscht paul´s team