

wirtshaus



seeterrasse

• die moderne wirtshausküche •

st. wolfgang

~ seit 2015 ~

paul's . frühlings . menü

„tradition trifft moderne“

tisch . gedeck

aufstrich der saison
gesalzene butter
& bauernbrot

weïn.empfehlung:

grüner veltliner 2017

peter & paul bio wein
winzerhof hoch
hollenburg, kremstal
0,75 l Euro 24,00

zweigelt klassik 2015

rosalia reserve
weingut piribauer
neudörfel / burgenland
0,75 l Euro 27,00

~~~ vorseiße ~~~

carpaccio von der roten rübe  
fernost rohmarinierte fischfilets  
vogersalat

~~~ suppe ~~~

„ehrliche“ rindsuppe
fritatten

oder

erbsenschaumsuppe
knusprigen bauernbrot

~~~ hauptspeise ~~~

schweinefilet im speckmantel  
bärlauchnudeln • schmortomaten

oder

seesaiblingsfilet  
zitronenrisotto • frühlingsgemüse • rieslingschaum

typisch österreichisch:

wiener schnitzel vom kalb  
petersilienerdäpfel • wild-preiselbeeren

~~~ dessert ~~~

paul's schokoladenkuchen
hausgemachtes eis der saison



menüpreis:

4-gang: € 38,00 // 3-gang: € 32,00 // 2-gang: € 26,00
optional: gedeck: € 3,50