

**WEIBEL'S  
WIRTSHAUS**

**UNSERE SPEISEN**

## APERITIFS 0,1 l

€

Ein Glas „PROSECCO – SPUMANTE“ Col di Luna	4,20
Ein Glas „PROSECCO – APEROL“ Col di Luna	4,80
Ein Glas SEKT „W. Bründlmayer“ Langenlois, N.Ö. 05	5,50
Ein Glas CHAMPAGNER, Jacquart „Brut“	6,90

## VORSPEISEN

VSP / HSP

Gefülltes Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola und Grana	11,50 / 17,50
Tafelspitzsülzchen mit Apfelbalsamico und Kernöl	7,90 / 11,90
Kalbsrahmbeuschl mit Serviettenknödel	7,90 / 11,90
Mousse und Salat von der Artischoke mit knusprigem Serrano	8,90 / 12,90
Wurstknödel auf lauwarmen Krautsalat	7,90 / 11,90
Gebratene Riesengarnelen auf Weisswein-Lauchrisotto	12,50 / 18,90

## SUPPEN

Rinderkraftbouillon mit Einlage	3,80
Klare Zwiebel-Knoblauchsuppe mit Aiolibrot	5,50
Feldsalat-Schaumsuppe mit Ricottaravioli	5,50

### Weißweintipp

#### Morillon/Chardonnay 2008

Eleganter Schmelz, saftig, kompakt, aromatisch

E. &amp; W. Polz, Spielfeld, Süd-Stmk.

1 Fl. - 0,75 26,00 – 1/8 l - 4,50

### Rotweintipp

#### „Wiener Trilogie“ 2007

Feine, harmonische Frucht, sehr komplex

F. Wieninger, Wien-Stammersdorf

1 Fl. - 0,75 31,00 – 1/8 l - 5,40

## HAUPTGERICHT

Altwiener Backfleisch „vom Rind“ mit Erdäpfel – Vogerlsalat	18,80
Wiener Schnitzel „vom Kalb“ mit Erdäpfel – Vogerlsalat	16,90
Backhuhn „ausgelöst“ mit Erdäpfel – Vogerlsalat	14,50
Tafelspitz „gekocht“ mit Rösterdäpfel und Cremespinat	18,50
Altwiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	16,80
Geschmorte Kalbsackerl mit Erdäpfelpüree und Gemüse aus dem Rohr	16,80
Rindsfilet (180 g.) mit Erdäpfelpalatschinke und winterlichem Gemüse	18,90
Filetspitzen „Stroganoff“ mit Schupfnudel	17,80
Balsamicogulasch (vom Rindsschulterschierl) mit Nockerl	14,90
Gebratene Maishendelbrust auf süß-saurem Chicoree mit Orangenrisotto	16,80
Glacierte Kalbsleberschnitte mit Äpfel, Salbei und Erdäpfelcreme	14,80
Ricotta-Ravioli mit gerösteten Pinienkernen und geriebenem Parmesan	11,90
Linguine mit geschmorten Kräuter-Tomaten, Basilikum und Ziegenkäse	11,90
Cross gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut mit Kümmelerdäpfel	16,90
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Safran-Zitronengras-Linguini	16,90

Gedeck nur Abends € 2,30

## KÄSE

€

Käseteller mit Schwarzbrot und Butter	Klein / Groß	7,90 / 12,00
Parmesan mit kaltgepresstem Olivenöl		6,90

### Süssweintip

Die ideale Ergänzung zum Dessert

### Weisser Riesling „Auslese“ 07

Viel Frucht, angenehme Restsüße, prägnante Säure  
M. Leitner, Gols, Bgld. – 1/16 l - 3,00

## DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	5,70
Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade	5,70
Topfenschmarren mit Himbeerragout	8,00
Schokoladentarte mit kandierten Zwergorangen	6,90
Eierlikörparfait mit Cassisfeigen	6,90
Blutorangen Sorbet mit Wodka marinierten Minz-Zitrusfrüchten	5,90

## EISSPEZIALITÄTEN

Bananensplit	5,90
Coup Dänemark	5,90

## SÜSSWEIN

Auslese „Weisser Riesling“ v. M. Leitner, Gols, Bgld. 07	1/16	3,00
Beerenauslese, v. A. Kracher, Bgld. 06	1/16	5,00
Trockenbeerenauslese „Sämling“ Steindorfer, Bgld. 02	1/16	5,80

## ILLY CAFFEE

Mocca oder Braun	Klein / Groß	2,00 / 3,50
Schale Gold (Mocca mit Milchschaum)	Klein / Groß	2,00 / 3,50
Melange (Kaffee mit Milch und Milchschaum)		2,60
Einspanner (kleiner Mocca mit Schlagobers)		2,80
Caffee coretto (mit Grappa)		4,70

## DIGESTIF

Hausmarillenbrand, M. Wieser – Jamek, Wachau	2cl	2,90
Himbeere, V. Latschen, Kärnten	2cl	7,20
Cognac X.O. „Camus“	2cl	7,00
Vodka „Oval“ Strong	2cl	5,50
Glenfiddich “15 years old” Solera Reserve	2cl	4,80
Lagavullin “16 years old”	2cl	5,50
Springbank “10 years old”	2cl	5,20
Spanischer Brandy “Jaime □” M. Torres	2cl	5,90
Grappa “Sassicaia” J. Poli	2cl	7,50
Grappa “Barbera d’ Asti” Berta, Piemont 1999	2cl	7,50

## PORTWEIN

Churchill’s Late Bottled Vintage 01 5cl	4,50
---	------