



*Die Adventszeit ist eine
Zeit, in der man Zeit hat,
darüber nachzudenken,
wofür es sich lohnt, sich
Zeit zu nehmen.*

Lassen Sie sich die Adventszeit verschönern und genießen
Sie unsere kulinarischen Gerichte.
Alles traditionell zubereitet und mit erstklassigen Produkten
aus unserer Region.

Aus dem Suppentopf

Bergkäsecremesuppe

verfeinert mit Sahnehäubchen und Brotcroutons

Traditionelle Rindssupp´n mit:

Frittaten

Leberknödel

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
einen Beilagen-Salat**

gemischter Salat

Blattsalat

Unsere Empfehlung dazu:
Wurmhöringer Bockbier
0,33 lt.



„Ente à l'Orange“

rosa gebratene Barbarieentenbrust
gebettet auf Parmesanrisotto, Brokkoliröschen & Orangencognacsauce

„Genuss im Nudelbett“

gegrillte Fleischstreifen
gebettet auf Speck-Zwiebel-Rahmnudeln

„Filet im Pilzbad“

zart rosa gebratenes Schweinsfilet
servieren wir mit Kartoffeltaler, Gemüse & Pilzsauce

„Brauhaus Cordon Bleu“

mit Käse, Speck & Zwiebel gefülltes
Schweineschnitzel in feiner Knusperkruste
dazu reichen wir Pommes frites,
Preiselbeeren & einen gemischten Salat



„Geflügelnest“

knusprig gebackene Putenmedaillons
auf buntem Blattsalat mit Cocktailsauce &
Knoblauchstangerl



„Knusper-Burger“

(Pute in Cornflakeskruste, Käse, Speck, Zwiebel, Salat & Cocktailsauce)
servieren wir mit Potatoe Wedges & Sweet-Chili-Sauce

„Zander- Nusstraum“

gegrilltes Zanderfilet
begleitet von Kräuter-Nuss-Pestonudeln & Grana Padano

Vegetarisch...

„Pasta trifft Nuss“

Pasta umhüllt von Nuss-Kräuterpesto & buntem Gemüse
verfeinert mit Grana Padano & serviert mit gemischtem Salat

Mehlspeiskuchl...

„beschwipster Kaiser“

(mit Rum verfeinerter Kaiserschmarrn)
begleitet von hausgemachtem
Zwetschenröster



Unsere Wirtshaus-Klassiker...

Hauptgerichte...

Wiener Schnitzel

im Butterschmalz gebacken (vom Schwein)
dazu Petersilkartoffel, Preiselbeeren und gemischten Salat

„Cordon-Bleu“ (von der Pute)

mit Pommes, Ketchup, Preiselbeeren und gemischten Salat

Knusperschnitzel (von der Pute)

mit Wedges, Preiselbeeren, Dip und gemischten Salat

Gegrilltes Forellenfilet

(aus heimischem Gewässer) mit Petersilkartoffel, buntem Gemüse,
Kräuterbutter und gemischten Salat

Wurmhöringer´s Gulasch

mit Salzkartoffel und Gebäck

Wurmhöringer´s Fitness-Teller

(Gegrillte Putenmedaillons auf buntem Schlemmer-Salat-Teller)
mit Cocktailsauce, Kräuterbutter und Knoblauchstangerl

Vegetarisch...

Spinatknödel mit Schafskäsefüllung

auf brauner Butter mit Parmesanspäne
und gemischten Salat



Für die Kleinsten... (nur für Kinder bis 10 Jahre)

„Pumuckl“

Wiener Schnitzel (von der Pute) mit Pommes,
Preiselbeeren & Ketchup

„Micky Maus“

1 Stück Grillwürstel dazu Pommes & Ketchup

Räuberteller zum Mitnaschen mit Mama und Papa

*Ein ganz klein wenig Süßes
kann viel Bitteres
verschwinden lassen.*

La Rochefoucauld

Süße Grüße aus der Küche...

„Eis im warmen Mantel“

(Palatschinke mit Eis, Schlagobers & Schokosauce)



Warmes Schokoküchlein

mit cremigem Vanilleeis, Sahne, Schokosauce und Hippe