

Wochen-Highlights

Mittwoch - Freitag:

Mittagsmenü 2 Gänge um € 8,00 pro Person

Sonntag Mittag:

Heute gibt es **besondere Sonntags-Schmankerl**
aus der traditionellen Hausmannsküche!

Sonntag ab 18 Uhr:

Restlessen mit Überraschungsmenü 2, 3 oder 4
Gänge um € 15,00 / € 20,00 / € 25,00 pro Person

APERITIF & MEHR

Rieder Naturtrüb 0,3l € 3,00

Bründlmayer Brut Rosé
Glas 0,1l € 6,50

Muskateller Frizzante . Julius Klein € 4,50

Natursäfte vom Trauner, Geboltskirchen:
Apfel-Holundersaft, Apfel-Karotte, Birne-Weichsel oder
Birnsaft 1/4 € 3,00
1/4 gspritzt € 3,50 1/2 gspritzt € 4,50

Most Apfel + Birne gemischt 1/4 € 2,50
1/4 gspritzt € 2,00 1/2 gspritzt € 3,50

5 GÄNGE MENÜ UM € 49,-

beef tartar BIO OX

gartenkräuter . pastinake . parmesanchip

velouté . hauptelsalat

knusperschafskäse

risotto gebacken

garnele . kresse . pecorino

flanksteak . BBQ-jus

rollgerste . kohlrabi . paprika . tomate

schokolade . tarte

grapfruit . limette . meersalz

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch - Freitag 11.00-14.00 & 18.00-00:00 Uhr

Samstag ab 11.00 Uhr

Sonntag Frühschoppen
ab 10.00 Uhr

**schwarz
grub.** das wirtshaus.

& 07732 45358 . office@wirt-schwarzgrub.at

Schwarzgrub 11 . 4675 Weibern

EDELBRÄNDE

vom Schosser:

Roter Williams 2cl € 4,00

vom Malznerhof – Hochmair:

Bio Himbeere 2cl € 6,50

Bio Marille 2cl € 4,00

vom Reisetbauer:

Vogelbeere 2cl € 6,50

Quitte 2cl € 5,50

vom Gölles:

Alte Zwetschke 2cl € 3,50

Herzkirsche 2cl € 4,00

Selbstgemacht:

Hausobstler 2cl € 2,00

Nuss 2cl € 2,50

OFFENE WEINE

Sauvignon blanc Polz aus der 3l Flasche 1/8l € 3,50

Grüner Veltliner „Senftenberger Piri“ Nigl 1/8l € 4,00

Riesling „Steinbergen“ . Julius Klein 1/8l € 4,50

Zweigelt Heinrich 1/8l € 3,50

Blafränkisch Kerschbaum 1/8l € 3,50

Cuvée "Haideboden" Umatham 1/8l € 5,50

Gustieren Sie in unserer Weinkellerei
und suchen Sie sich einen passenden Wein
zu Ihrem Essen aus!

Wir beraten Sie gerne.
Ihr Schwarzgrub-Team

die Weinkellerei.
**istguut
gefüllt.**

SUPPEN

kräftige rindssuppe

kräuterfrittaten € 4,00

steinpilzessenz

selchfleischpofese . kresse € 5,00

velouté häuptelsalat

knusperschafskäse € 5,00

VORSPEISEN

beef tartar bio ox . gartenkräuter . pastinake . parmesan € 11,00

gemüsesulz

radieschen . tomate . pflücksalat € 8,00

sommerliche blattsalate . zitronengras . garnelen . limette € 12,00

ZWISCHENGERICHT

risotto gebacken. garnele . kresse . pecorino € 13,00

steinpilze . kräuterpanier . leinöl . larottekartofferl € 14,00

HAUPTSPEISEN

flanksteak BBQ-jus . rollgerste . kohlrabi . paprika . tomate € 18,00

duett vom lamm(fam gniggler) . tomatenpolenta . karotte . sellerie . trüffelschaum € 19,00

saiblingsfilet am steckerl(fam braumann) . zwiebel-kraut . paprika . erdäpfelwuzzerl € 16,00

wiener schnitzel vom kalbskaiserteil . petersilienerdäpfel . preiselbeeren € 16,00

hausgemachte zupfnudeln . zucchini . melanzani . basilikum . parmesan € 8,00/12,00

fragen sie unser servicepersonal nach täglichen specials

DESSERTS

nougat griß-ravioli . quitte . zwetschke € 7,00

schokolade tarte . grapfruit . limette . meersalz € 6,00

heidelbeere . crumble . sauerrahm . tonkabohne € 5,00

käseteller . feigensenf . walnussbrot € 8,00