

APERITIF & MEHR

Grieskirchner Pils 0,3l € 3,30

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

Muskateller Frizzante . Julius Klein € 4,50

Natursäfte vom Trauner, Geboltskirchen:
Apfel-Holundersaft, Apfel-Karotte, Birne-Weichsel 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 € 45,-

lachsforellen terrine

kren . joghurt . kaviar . feldsalat

erbsen-chillicremesuppe

kartoffelstroh . garnele

risotto gebacken

peccorino . blattsalat . radieschen . tomate

maishendlbrust

safranreis . datteln . granatapfel . safranschaum

creme brulee

2 mal brombeere

ÖFFNUNGSZEITEN:

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

Samstag ab 11.00 Uhr

Sonntag Frühschoppen

ab 10.00 Uhr

& 07732 45358 . office@wirt-schwarzgrub.at
Schwarzgrub 11 . 4675 Weibern

Wochen-Highlights

Mittwoch - Freitag:

Mittagsmenü 2 Gänge um € 8,50 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

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 € 4,00

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

Blaifränkisch Kerschbaum 1/8l € 3,50

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

SUPPEN

kräftige rindssuppe

grießnockerl od. kräuterfrittaten € 4

bratapfelcremesuppe

apfel . maronichips € 5

VORSPEISEN

carpaccio thunfisch . wasabi . limette . rieslingvinaigrette € 11

mariniertes tartar kalb . avocado . feiner salat € 10

vogersalat . speckkrusteln . wachtelspiegelei . weisses balsamicodressing . croutons € 9

ZWISCHENGERICHTE

knusprige champagnergarnelen . feldsalat . raddicio € 12

kürbis paprika tascherl . blattspinat . kernölluft € 9

HAUPTSPEISEN

fasanenfilet bardiert . trüffelrisotto . gebeizter kürbis € 17

duett vom lamm(fam gniggler) . ratatouille gemüse . thymian gnocchetini € 19

tomahawk vom kalb . blaue kartoffelchips . schwarzwurzel . kräuterbutterjus € 20

seeforelle gebraten(fam braumann) . lebkuchenkruste . rieslingrisotto . weisser tomatenschaum € 16

wiener schnitzel vom kalbskaiserteil . petersilienerdäpfel . preiselbeeren € 16

hausgemachte schwarze pasta . paprika . kürbis . schaum € 12

fragen sie unser servicepersonal nach täglichen specials

DESSERTS

punschparfait . orangenbiskuit . rotweinjus € 7

zetschkenpofese . zimtucker . vanilleeis € 7

topfen-minzcreme . heidelbeeren . minzeis € 6

käseteller . feigensenf . walnussbrot € 8