

## APERITIF & MEHR

**Baumgartner Zwickl dunkel** 0,3l € 3,00

**Bründlmayer Brut Rosé**

Glas 0,1l € 6,50

**RAMAZZOTTI** Rosato Mio € 5,50

**Natursäfte** vom Trauner, Geboltskirchen:

Apfel-Holundersaft, Apfel-Karotte oder Birnensaft 1/4 € 3,00

1/4 gspritzt € 2,50 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,-

### gebeizter saibling

bärlauchmousse . pumpernicklerlede . kaviar

### bärlauchcremesuppe

blunzntascherl

### linguini . bärlauchpesto

riesengarnele

### kalbshaxe & filet

parpadelle . schmorrgemüse

### flaumige topfenknödel

zwetschkenröster . nussbutterbrösel

### ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch - Freitag 11.00-14.00 & 17.00-00:00 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 € 8,00 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

## 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** Stagard 1/8l € 4,00

**Zweigelt** Heinrich 1/8l € 3,50

**Blafränkisch** Kerschbaum 1/8l € 3,5,-

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

## SUPPEN

### **kräftige rindssuppe**

fleischstrudel od. kräuterfrittaten € 4,00

### **bärlauchcremesuppe**

blunzntascherl € 5,00

## VORSPEISEN

**carpaccio vom weide ox** € 10,00

### **gebeitzter saibling(fam braumann)**

bärlauchmousse . pumpnickelerde . saiblings-kaviar € 10,00

### **frühlingsalat**

gebackenes biolamm.bries/fam gniggler) € 9,00

## ZWISCHENGERICHTE

**blunzknödel** . rahmsauerkraut . geschmorte äpfel. € 9,00

**linguini** . bärlauchpesto . riesengarnele € 10,00

## HAUPTSPEISEN

**kalbshaxe&filet** . parpadelle . schmorrgemüse € 17,00

**schaschlik vom biolamm(fam gniggler)** . saubohnen . kichererbsen . joghurt € 17,00

**bachforelle(fam braumann)** . perlgraupen . chorizo . fenchelstroh € 15,00

**wiener schnitzel vom kalb** . petersilienerdäpfel . preiselbeeren € 16,00

**bärlauch-schafskäse-knödel** . nussbutter € 10,00

*fragen sie unser servicepersonal nach täglichen specials*

## DESSERTS

**flaumige . topfenknödel** . zwetschkenröster € 7,00

**walnusseis** . lauwarmer whiskeypflaumen € 5,00

**tonkabohne . creme brulee** . sauerrahmeis . brombeeren € 6,00

**käseteller** . feigensenf . walnussbrot € 8,00