

## Suppen und Salate

**hausgemachte Brühe vom Riegseer Weideochsen**  
mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch € 5,20

**Schaumsuppe vom heimischen Knoblauch**  
mit Knoblauchcroutons € 6,20

**Beilagensalat** mit hausgemachtem Himbeerdressing  
€ 4,50

**Großer Blattsalat** mit hausgemachtem Himbeerdressing  
€ 7,00

### “Wirtshaus Salat Steirische Art“

im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust  
an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl  
€ 17,50

### “Ziegenwirt“

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing,  
lauwarmen Ziegenkäse und Knoblauchcroutons € 17,50

### “Salat Fisch“

gebratenes Zanderfilet mit buntem Blattsalat  
in Himbeerdressing € 19,80

*Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Brot*

## Hauptgerichte

### “Sauerei“

Ofenfrischer **Schweinebraten** vom Österreichischen  
Landschwein (Solange noch a Sau im Ofen ist) mit deftiger  
Dunkelbier-Soße und Kartoffelknödel, hausgemachter Krautsalat  
€ 16,50

### “Riegsee Rind“

Sauerbraten vom Riegseer Bio Weideochsen, der auf dem  
Naturlandhof Mayr am Riegsee verantwortungsvoll und  
artgerecht gezüchtet und gehalten wird. Mit hausgemachten  
Spinat-Serviettenknödel und feinem Apfelblaukraut € 22,00

### “Wirtshaus-Spezial-Schnitzel“

gebackenes Schnitzel von der Hendlbrust in Knoblauchrahm mit  
hausgemachten Dinkel-Spätzle und Preiselbeeren € 19,00

### „Bergwerks Schnitzel“

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit rohem Schinken und  
Camembert, dazu Pommes Frites und buntem Salat in  
Himbeerdressing € 19,00

### „Großweiler Spaghetti“

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese mit feinen Gewürzen  
vom Gardasee, geriebener Hartkäse aus heimischer Molkerei und  
buntem Blattsalat in Balsamico € 15,50

### „Metzgermeisters Beste“

Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende mit  
Röstkartoffeln und buntem Blattsalat in Himbeerdressing  
€ 27,00

### “Sommer Knödel Traum“

hausgemachte Spinat- Serviettenknödel mit Blauschimmel Käse  
überbacken und Salatnest in Balsamico € 16,00

### “Herzhaft Knovlig“

Spaghetti in Knoblauchrahm mit Romadur Käse, herzhafter  
Hartkäse, Preiselbeeren und buntem Blattsalat in  
Himbeerdressing € 15,00

***Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen.***

*Dafür ziehen wir 1,50€ vom Preis ab.  
Verpackung € 1,00*

## Unsere Brotzeiten

### Bayrischer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln und Brot € 10,50

### Schweizer Wurstsalat

mit Berg Emmentaler, frischen Paprika  
und roten Zwiebeln und Brot € 11,00

## Unsere Dessert Empfehlung

“Apfelstrudel“ oder “Topfen-Himbeer Strudel“ € 5,20 mit  
Sahne € 0,80 Vanillesoße € 2,00 Vanilleeis € 2,00

**feiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus** (20 min Wartezeit)  
als Dessert € 8,50 Als Hauptgang Portion € 14,50

Dessert Empfehlung aus der Küche!

**Marillen-Eis-Knödel** mit marinierten Erdbeeren € 8,00

frische Erdbeeren leicht gezuckert mit feinem Vanilleeis! € 8,50

**Frische Erdbeeren mit Karamellisierten Kürbiskernen**  
und Kürbiskernöl dazu feines Vanilleeis und Sahne € 9,50

