



...die  
**Weiberwirtschaft**  
Handwerk für's Mundwerk

Februar 2018

Gaumenschmaus & Seelenfutter

„... vornewech, zwischenei oder einfach so“

„Knobi-Brot“

mit Knoblauch-Kräuter-Käsebutter überbacken 3,50

„Butter & Brot“

hausgemachte Orangen-Senfbutter und zweierlei Brot 3,80

Hausgemachtes Griebenschmalz – gewürzt –

mit Zwiebeli und Petersilie, dazu zweierlei Brot 3,80

Salate

„... der Salat des Monats“

mit hausgemachten Orangen-Walnuss-Dressing und  
gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust,  
Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot

13,50

„Salat Nr. 1“ mit unserem Hausdressing,

gebratenen Gemüsemaultaschen, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 13,50

„Salat Nr. 2“ mit unserem Hausdressing,

gebratenen Champignons, Speckwürfel, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 12,50

„Salat Nr. 3“ mit unserem Hausdressing,

zwölf halbe, gebratene Garnelen, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot 16,50



...die  
**Weiberwirtschaft**  
Handwerk für's Mundwerk

Februar 2018

Gaumenschmaus & Seelenfutter

Suppen & Vorspeise

Milde Krensuppe mit Buttercroutons	4,50
Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Maronen und Orange verfeinert	5,00

Hausgemachte

**Wild-Terrine**

-von Hirsch & Wildschwein mit Walnüssen, Kürbiskernen und dunkler Schokolade verfeinert -  
dazu hausgemachter Bieraufstrich, e weng Salat und zweierlei Brot

9,50

**Rindercarpaccio**

mit Balsamicomarinade auf buntem Salat  
und Grana Padano, dazu zweierlei Brot

11,50

Hausgemachte Quiche

- die wird im Gläsle zubereitet und serviert -

**Kleiner Salat mit einer Quiche ...**

- Schinken mit Halloumi	7,00
- Speck-Backpflaume mit Camembert	7,00
- Spinat mit Feta	7,00
- Ziegenkäse mit Lauch und Apfel	7,00

Die Allergenkennzeichnung finden Sie in einer separaten Karte - bitte verlangen Sie diese.



...die  
**Weiberwirtschaft**  
Handwerk für's Mundwerk

# Februar 2018

## Gaumenschmaus & Seelenfutter

### „Winter-Mix“

Kürbis-Süßkartoffelsuppe,  
e weng Salat und zweierlei Brot,  
Buntes Rahmgemüse mit Kaspressknödl

11,50

### Käs' Spätzle

mit Zwiebeli, Bergkäs'  
und Salat

10,50

### Speck-Käs' Spätzle

mit Speck, Zwiebeli,  
Bergkäs' und Salat

11,00

Steinpilz-Käse-Ravioli mit Rahmsoße

13,50

Dinkel-Spirelli mit 12 halben Garnelen,  
Zwiebeli und Tomätli in Olivenöl angeschwenkt

14,50

### „Tiroler G'röstl“

Bratkartoffeln, Rot- und Weißgelegter, Zwiebeli,  
dazu ein Spiegelei und Essiggurke

12,00

... dazu empfehlen wir:

**Kleiner Salat** mit unserem Hausdressing

3,50

**Kleiner Feldsalat** mit Brombeer-Heidelbeer-Dressing

4,00



...die  
**Weiberwirtschaft**  
Handwerk für's Mundwerk

**Februar 2018**

**Gaumenschmaus & Seelenfutter**

**„Lenden-Pfännle“**

Medaillons vom Schweinelendchen auf Spätzle  
mit Rahmgemüse und Käse überbacken

15,50

**Hähnchenbrustfilet** auf Bandnudeln mit Pilzrahmsauce 13,50

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit hausgemachtem Kartoffelsalat 11,50

**Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“** vom Schweinerücken  
mit Champignons auf Kartoffelrösti 14,50

**Zwiebelrostbraten** von der Rinderhüfte – medium gebraten –  
mit Zwiebelsoß' und angeschwenkten Kartoffelspalten 15,50

**Argentinisches Rumpsteak** – mit Fettrand, ca. 250g Rohgewicht, medium gebraten –  
mit hausgemachter Kräuterbutter und angeschwenkte Kartoffelspalten 17,50

**Zanderfilet** auf Bandnudeln, dazu Marsallasauce mit Tomatenstückli 14,50

... dazu empfehlen wir:

**Kleiner Salat** mit unserem Hausdressing 3,50

**Kleiner Feldsalat** mit Brombeer-Heidelbeer-Dressing 4,00

... und weil's soooo lecker ist – das Monats-Dessert:

**„Kaiserschmarrn“** mit Rum-Rosinen, Vanilleeis und hausgemachtem Apfelmus

6,80

Die Allergenkennzeichnung finden Sie in einer separaten Karte – bitte verlangen Sie diese.