

## Winterzeit beim Bartholomäer Kirchenwirt

### Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Almox € 13,60  
Basilikum Pesto, hauseingelegtes Gemüse  
und frisch gehobeltem Hartkäse

Bunt gemischte Salatschüssel € 5,20  
mit Hausdressing und Kernöl

Häuptelsalat € 5,20  
mit Kernöl und Essig

Steirische Käferbohnen € 6,20  
mit Kernöl, Mostessig

Kirchenswirts warmer Bauernsalat € 8,00  
Häuptelsalat, Käferbohnen, Erdäpfel  
mit Speck und Ei

Vogersalat € 7,80  
mit Erdäpfeln, Knoblauch, Kernöl, Speck und Ei

Kräftige Rindssuppe € 4,50  
wahlweise mit Frittaten Fleischstrudel oder Leberknödel

Mutti's Flecksuppe € 6,60



[der-hochzeitswirt.at](http://der-hochzeitswirt.at)



## Würzige Hauptgerichte

Liebochtaler Schlemmerschnitzel € 15,50  
gefüllt mit Aichsternkäse und Rohschinken aus der Hausselch,  
in der Kürbiskernkruste gebacken  
mit Preiselbeeren & Erbsenreis

Grillteller € 16,50  
edle Stücke vom Steiraschwein, Rind und Landhendl  
mit Wintergemüse, Kräuterbutter und Pommes frites

Kirchenwirts Hausteller € 15,00  
Gordon Bleu, Hühnerfilet, Kotelette gebacken,  
Preiselbeeren und Pommes frites

Wienerschnitzel aus der Schweinskarreerose € 13,00  
mit Erdäpfeln

Cordon Bleu aus der Schweinskarreerose € 14,00  
mit Kräutererdäpfeln

Backhendlsalat € 13,00  
Bunter Blattsalat in Erdäpfeldressing, mit gebackenen  
Hendlstücken in Kürbiskernpanier und knusprigen Erdäpfelwürfeln

Wir haben nur frische Backhendl im Haus,  
wans welche wullts, sogs as fria gnua!



[der-hochzeitswirt.at](http://der-hochzeitswirt.at)



Calamari in der Pfanne gebraten €19,00  
mit Knoblauch & Kräutern  
dazu servieren wir Ofenfrisches Weissbrot

Zanderfilet vom Rost €18,00  
auf Kräuter- Riesling- Risotto

gebackenes Karpfenfilet €19,00  
mit Erdäpfel vogerlsalat

gebratenes Wels Filet €19,00  
mit Rosmarin Erdäpfel, Gemüse und Buttersauce

Erdäpfel Frischkäsetaschen €13,00  
auf Blattsalat  
mit Himbeeressig & Rapsöl

Cremiges Risotto mit Pilzen €14,80  
und frisch gehobeltem Asmonte



## Nachspeise

Warmer Schokokuchen € 9,20  
mit Kern, Eis und Schlag

Coup Dänemark € 6,80

Heiße Liebe € 6,80

Eiskaffee € 6,80

Eiswaffeln € 1,80

Topfentorte oder Torte nach Art des Hauses € 4,80

Halbgefrorenes von der Weinbergpfirsich € 8,80  
mit den süßen Früchten des Herbstes

Hausgemachte Strudel  
Apfel oder Topfen  
mit Schlag € 5,00  
mit Vanillesauce € 6,50

Schön, dass du bei uns isst!

Falls du in unserer Karte nichts gefunden hast,  
teil uns bitte deinen Wunsch mit.

Schnitzelklassiker wie Natur oder Pariser Art essen wir selber gern.

Auch Riesengarnelen mit simplen Knoblauchnudeln dürfen  
schmecken.

Diese sind jedoch tiefkühlfrisch, aber in bester Qualität!

Nach Möglichkeit und Zeit bereiten wir alles gerne zu.

Herzlichst deine Gastgeber

Heike & Gerhard



[der-hochzeitswirt.at](http://der-hochzeitswirt.at)

