



# Speisen

Weinstadl zu Ebbs



# Warme Küche

von 15.00 - 21.15 Uhr

## Suppen & Brotzeit

<b>Tiroler Pressknödelsuppe</b> <sup>B/C/J/K</sup>	7,90 €
<b>Hausgemachte Rindsuppe</b> mit Frittaten <sup>A/B/C/J/K</sup>	7,50 €
<b>Heurigenjause kalt</b>	19,50 €
Speck, Kaminwurze, Käse, Kren <sup>B/C/K/J</sup>	
<b>Kalter Braten</b> mit Kren <sup>C/K</sup>	14,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>B/C/K</sup>	8,50 €

## Schmankerlküche

<b>Kasspatzln</b> <sup>A/B/C/I/J/K</sup>	15,80 €
<b>Spinatspatzln</b> mit Schinken <sup>A/B/C/I/J/K</sup>	15,80 €
<b>Schmankerlteller</b>	19,00 €
Spinatspatzln mit Schinken, Pressknödel & Kasspatzln <sup>A/B/C/I/J/K</sup>	
<b>Heurigenjause warm</b>	28,00 €
Braten, Schinken, Leberkäse mit Kartoffelsalat, Senf, Kren <sup>C/K/J/B/I/F</sup>	
<b>Zwei Pressknödel</b> auf Salat oder mit Sauerkraut <sup>B/C/J/K</sup>	16,00 €
<b>Gebackene Champignons</b> mit Sauce Tartare <sup>A/B/C/I/J/K</sup>	18,00 €
<b>Schweinebraten</b> mit Semmelknödel & Sauerkraut <sup>A/B/C/F/I/J/K</sup>	21,50 €

## Weinstadl Klassiker

<b>Steirischer Backhendlsalat</b> <sup>A/B/C/I/J/K</sup>	18,50 €
<b>Tiroler Gröstl</b> mit Krautsalat & Spiegelei <sup>A/I/J/K</sup>	18,50 €
<b>Schnitzel gebacken</b> <sup>A/B/C</sup>	16,50 €
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein <sup>A/B/C/I/J/K</sup>	18,90 €
<b>Frisches halbes Backhendl</b> <sup>A/B/C</sup>	19,50 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>A/B/C/I/J/K</sup>	25,00 €
<b>Salatteller</b> mit Lachsfilet & Garnelen <sup>C/I/J/K/L/M</sup>	26,50 €

## Beilagen

<b>Kartoffelsalat</b> <sup>C/K/J</sup>	4,50 €
<b>Krautsalat</b> <sup>C/J</sup>	4,50 €
<b>Pommes</b> <sup>C</sup>	4,50 €
<b>Petersilienkartoffeln</b> <sup>C/J</sup>	4,50 €
<b>Röstkartoffeln</b> <sup>C/J</sup>	5,00 €
<b>Spätzle</b> <sup>A/B/C</sup>	4,50 €

Zu unseren **Tagesgerichten**  
informiert euch gerne unser Service.

# Heuriger

von 15.00 - 22.00 Uhr

So funktioniert's!

Getränke direkt  
am Tisch bestellen



Alle Speisen am  
Buffet auswählen



Abrechnung nach  
Gewicht der Speisen



Bezahlung der  
ausgewählten  
Speisen am Buffet



Woher kommt's?

Der Begriff „Heuriger“ stand früher für den Wein des aktuellen Jahrgangs. Heute steht er für unser traditionelles Lokal, in dem wir frischen Wein und regionale Spezialitäten servieren.

Herzhaft  
frische  
Schmankerl  
vom Buffet.

## Warme Fleischgerichte

- » Schweinebraten
- » Schweinshaxn
- » Leberkäse
- » Rindszunge

## Wurstspezialitäten

- » Gekochter Schinken
- » Bauchspeck
- » Karreespeck

## Käse & Brot

- » Käsevariationen
- » Schüttelbrot
- » Verschiedene Brotsorten

## Salate & Aufstriche

- » Vielfältiges Salatangebot
- » Liptauer
- » Grammelschmalz

## Jausen & Spezialitäten

- » Brettljause
- » Schweizer Wurstsalat
- » Speckplatte

# Nachspeisen

**1 Eismarillenknödel** 6,90 €  
mit Sahne <sup>A/B/C/E/H</sup>

**Lauwarmes  
Schoko-Nuss-Küchlein** 8,90 €  
mit Schokoladensauce & Sahne <sup>A/B/D/E/H</sup>

**Eispalatschinken** 7,50 €  
mit Vanilleeis, Nüssen,  
Schokoladensauce & Sahne <sup>A/B/C/E/H</sup>

**Kaiserschmarren** 14,90 €  
mit Apfelmus <sup>A/B/C/F</sup>

Bitte beachten Sie die Deklaration  
der Hauptallergen-Gruppen auf  
unserer Speisekarte.

- A › Eier
- B › Milch
- C › Glutenhaltiges Getreide
- D › Sesamsamen
- E › Erdnüsse
- F › Schwefeldioxid / Sulfite
- G › Lupinen
- H › Schalenfrüchte
- I › Sojabohnen
- J › Sellerie
- K › Senf
- L › Fisch
- M › Krebstiere
- N › Weichtiere

Schön,  
dass Sie bei  
uns waren!

Stefan Egger und sein  
Team danken herzlich  
und freuen sich auf ein  
baldiges Wiedersehen.

Weinstadl zu Ebbs  
Kaiseraufstieg 25  
6341 Ebbs

T +43 5372 64172  
weinstadl@aon.at  
www.weinstadl.net

**Geöffnet**  
Mittwoch - Sonntag  
15.00 - 23.00 Uhr

**Ruhetage**  
Montag & Dienstag