

Aus dem Suppentopf - Soups

Rindsuppe mit Einlage nach Wahl | Leberknödel oder Frittaten 4,90 €
Beef soup with liver dumplings or sliced pancake ^{A, C, L}

Ungarische Gulaschsuppe mit hausgemachtem Brot 7,90 €
Hungarian Goulash soup with home-made bread ^{A, L}

Vorspeisen und Salate - Appetizers and salads

Gegrillte Putenstreifen auf Salat mit hausgemachtem Senf-Dressing 14,90 €
Grilled turkey strips served on salad with home-made mustard dressing ^M

Frischer Salat mit Rinderstreifen und gebratenen Waldpilzen 18,90 €
im hausgemachten Senf-Dressing
Beef strips and roasted wild mushrooms served on salad
with home-made mustard dressing ^M

Kleiner gemischter Salat 4,90 €
Small mixed salad ^M



Zur Brotzeit gibt's - Snacks

Weißwurst mit Brezel 8,90 €
White sausage with Pretzel ^{A, C, M}

Currywurst mit Pommes 10,90 €
Curry sausage with french fries

Laugenbrez`n 2,50 €
Pretzel ^{A, C}



Vegetarisches und Fisch - Vegetarian and fish

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat 14,90 €
Home made cheesy „spaetzle“ with fried onion,
served with a small salad on side ^{A, C, G, M}

Zanderfilet gebacken mit Kartoffelsalat 14,90 €
Deep-fried pike perch fillet with potato salad ^{A, C, M, D}

Heimische **Saalach-Forelle im Ganzen** gebraten mit Petersilienkartoffeln
und gerösteten Buttermandeln 18,90 €
Roasted whole local Saalach trout, served with parsley potatoes
and roasted almond in butter ^{G, D, E}

Wirtshausklassiker - Main dishes

- Wurzwirt's Goulasch** vom Rind – zubereitet mit Rotwein, Perlzwiebeln und Buchenpilz, dazu hausgemachte Spätzle 16,90 €
Wurzwirt's beef goulash – made with red wine, pearl onions and Shimeji mushroom, served with homemade spaetzle ^{A, C, L, O}
- Rumpsteak** mit Pilzsoße | auf Wunsch auch als Zwiebelrostbraten bestellbar 24,90 €
Rump steak with mushroom sauce | green pepper sauce | deep-fried onions ^{A, G}
- Geschnetzeltes** in Waldpilzrahmsoße mit Spätzle 13,90 €
Sliced meat with wild mushrooms sauce and „spaetzle“ ^{A, C, G}
- Gebackenes **Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit Pommes 14,90 €
Pork cutlet in „Viennese style“ served with french fries ^{A, C}
- Cordon Bleu** mit Pommes 15,90 €
Cordon Bleu served with french fries ^{A, C, G}
- Ofenfrischer **Schweinebraten** in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Semmelknödel 15,90 €
Roasted pork in dark beer sauce served with sour cabbage and bread dumplings ^{A, C, G}
- Wurzwirtburger** vom Rind mit Cheddar, Salat, Tomaten, Gurke, marinierten Zwiebeln und hausgemachter Soße, dazu Pommes 14,90 €
Beef patty with cheddar cheese, lettuce, tomatoes, cucumber, marinated onions, homemade sauce and french fries ^{A, C, G, N, M}

Was Süßes - Desserts

Apfelstrudel Apple strudel	
mit Sahne with whipped cream ^{A, G}	4,90 €
mit Vanilleeis und Sahne with vanilla ice cream and whipped cream ^{A, G}	6,90 €
mit Vanillesauce with vanilla sauce ^{A, G}	6,90 €
Topfenstrudel mit Vanillesauce	7,90 €
Cottage cheese strudel with vanilla sauce ^{A, G}	

Die Strudel werden frisch zubereitet,
daher gibt es eine Wartezeit von 5-8 Minuten.

The strudels are prepared fresh,
therefore there is a waiting time of 5-8 minutes.

Kaffeespezialitäten - Coffee specialities

Espresso ⁴	2,80 €
Doppio ⁴	4,80 €
Cappuccino klein ^{4, G}	3,60 €
Cappuccino groß ^{4, G}	4,90 €
Latte Macchiato ^{4, G}	4,00 €
Tasse Kaffee ⁴	3,50 €
Haferl Kaffee ⁴	4,80 €
Milchkaffee ^{4, A}	4,00 €
Heiße Schoko ^A	4,90 €

