



## Wos Wohligenes

Leberknödelsuppe -  
Klassiker der österreichischen Küche € 5,<sup>30</sup>  
Beef broth with homemade liver dumpling

Kaspessknödelsuppe - eine würzige Komposition  
aus Erzherzog Johann- und Weinkäse € 5,<sup>40</sup>  
Clear beef broth with irresistible cheese dumplings

Kräuterfrittatensuppe -  
nach Hölzl Omas Rezept € 5,<sup>20</sup>  
Beef broth with sliced pancakes - Grandma's recipe

✓ Ayurvedische Cremesuppe aus  
saisonalen Gemüse mit Ciabatta € 6,<sup>20</sup>  
Vegan seasonal vegetable soup with ciabatta

Fluffige, hausgemachte Grießnockerl in kräftiger Rindsuppe € 5,<sup>20</sup>  
Fluffy semolina dumpling soup

## Wos G'sundes

Bauernsalat: cremiger Schafskäse, knuspriger Speck  
und Käferbohnen auf bunten Blattsalaten € 15,<sup>30</sup>  
Bacon, feta cheese and Styrian beans on green salad

Backhendlsalat mit regionalem Kürbiskernöl -  
der Klassiker seit 1994.  
Great thanks to Marianne, der Senior Chefin! € 16,<sup>50</sup>  
Slices of deep fried chicken on salad  
with pumpkin seed oil

Vogersalat mit Speck, gebackenem  
Freilandeier und Erdäpfeln € 9,<sup>20</sup>  
Field salad with bacon, potatoes and baked free-ranged egg

✓ Herzhafter Cole Slaw Salat mit Spinatbällchen,  
veganem Schafskäse und gerösteten Nüssen  
(Rotkraut / Karotte / Weißkraut / Avocado) € 15,<sup>90</sup>  
Hearty cole slaw salad with spinach cream cheese balls,  
vegan feta cheese and roasted nuts

✓ Wurzelkrauteintopf mit Sellerie, Karotten, Pastinaken, Hülsenfrüchten und knusprigem Brot € 10,<sup>40</sup>  
Root power stew with carrots, parsnips, celery, legumes and homemade bread (auch im Glas zum Mitnehmen erhältlich)

## Wos Traditionelles, Fleisch aus Österreich

Klassisch gefülltes Cordon bleu, mit Reyhani Bioreis  
(von der heimischen Pute) € 16,<sup>50</sup>  
Escalope of turkey filled with cheese and ham,  
served with organic basmati-rice

Zwiebelrostbraten von der Kalbin mit  
Rosmarin-Braterdäpfeln € 21,<sup>90</sup>  
Roast beef with red onions and homemade rosemary-potatoes

Schweinsbraten ofenfrisch mit Sauerkraut  
und Serviettenknödeln € 15,<sup>20</sup>  
Roast pork with sauerkraut and bread dumplings,  
daily made in our oven

Zartes Wiener Schnitzel vom Schwein mit  
Petersilerdäpfeln € 14,<sup>20</sup>  
Fried escalope of pork served with parsley potatoes

## Wos Stärkendes aus Österreich

Filet Steak (250g) € 36,<sup>00</sup>  
Kalbin aus heimischen Gefilden -  
besonders zart und wertvoll

Rib Eye Steak (320g) € 29,<sup>00</sup>  
Das Premium Rind aus Österreich überzeugt  
durch ideale Marmorierung, dry aged gereift

### kombinierbar je nach Geschmack ...

Hausgemachte Braterdäpfeln\* mit Rosmarin + € 3,<sup>50</sup>  
Homemade Potato wedges with rosemary

Stüßkartoffel-Pommes + € 3,<sup>90</sup>  
Sweet potato fries

Bio Reyhani Fair Trade Basmatireis + € 3,<sup>50</sup>  
Organic basmati rice

Weißkirchner Käferbohnenalat mit Kren + € 4,<sup>50</sup>  
Styrian beans with horse-radish

Gemischter Salat mit regionalem Kernöl + € 5,<sup>20</sup>  
Mixed salad with regional pumpkin seed oil

\*unsere Erdäpfeln beziehen wir von unseren regionalen Landwirten  
Familie Hoffelner in Kobenz und Familie Grangl in Großleistriz



## Wos Vegetarisches

Zweierlei hausgemachte Knödeln:  
Rote Rüben-Kren & Spinat-Schafskäse in  
Butterschmalz gewälzt mit Blattsalaten € 14,90  
Beetroot horseradish & spinach feta cheese rolled in clarified  
butter with crisp autumn salads

Dreierlei gekrenzelte Kasnudeln  
mit gemischtem Salat € 14,50  
Pasta squares stuffed with cream-cheese, served with salad

## Wos aus'm heimischen Wossa

Kalte Vorspeise: Lachsforellen-Carpaccio  
mit 7 Kräutern gebeizt, dazu Kren und  
hausgemachtes Ciabatta € 15,90  
Regional pickled alpine salmon, carpafined  
with 7 herbs, served with ciabatta and salted butter

## Wos Veganes

✓ Buddha Bowl - Reyhani Bioreis | vegane Spinat-  
Frischkäse Bällchen | knackiges Gemüse | Nüsse |  
Samen | erfrischende Früchte € 14,50  
A vegan healthy bowl made of seasonal vegetables, spinach  
dumplings, fruits, seeds and grain

✓ Veggie Burger – Falafellaibchen mit Cole Slaw Salat  
und knusprigen Süßkartoffel-Pommes € 16,90  
Falafel patties with cole slaw salad and crispy sweet potato fries

Filet von der heimischen Seeforelle (Mentz)  
im Pergamentpapier mit knackigem Gemüse,  
Kichererbsen und Süßkartoffel-Pommes € 21,90  
Regional alpine lake trout in parchment paper, served with  
vegetables, chickpeas and sweet potato fries

**Bratl Burger** - 6h geschmorter Schweinsbraten (pulled pork) mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes € 16,90  
Pulled pork in sesame bread with crispy sweet potato fries

## Wos Alteingsessenes bekömmlich zubereitet

Wärmendes Rindgulasch nach traditioneller  
Rezeptur mit Spätzle € 14,90  
*(Wirtshausküche auch im Glas zum Mitnehmen erhältlich)*  
Warming beef goulash according to a traditional recipe with spaetzle

Gullis legendäres Kalbsbeuschel mit  
Serviettenknödeln € 13,50  
*(Wirtshausküche auch im Glas zum Mitnehmen erhältlich)*  
Stew made of calf's lung, served with bread dumplings

## Wos Sjaßes

Kirsch-Nougattascherl  
in Gewürzbrösel mit cremigem Joghurteis € 8,50  
Cherry nougat pockets in spice crumbs with creamy yoghurt  
ice cream

Himmlische Buchteln mit Vanillesoße € 7,90  
Yeast dough speciality filled with apricot jam

### Cremeeis

Grießschmarrn | Joghurt-Kirsch |  
Vanille-Madagaskar

Schokoladensoufflé  
bacherlwarm mit Madagaskar-Vanilleeis € 7,90  
Irresistible warm chocolate cake served with vanilla ice-cream

✓ Brandteigkrapferl gefüllt mit veganem  
Schokomousse und Kirschröster € 7,50  
Choux pastry fritters filled with vegan chocolate  
mousse and cherry roast

### Veganes Eis

Himbeer (Sorbet) | Pistazie (Hafermilch)  
Zartbitter-Schokolade (Sojamilch) pro Kugel € 1,70

Unser Bestreben ist Wirtshausessen, das nicht nur schmeckt und sättigt, sondern unseren Körper nährt. Dies erreichen wir, indem wir die Rezepturen unserer Vorfahren ayurvedisch zubereiten. (balancierende Gewürze, Verwendung von Butterschmalz (Ghee), Vermeidung von ungünstigen Lebensmittelkombinationen wie Kuhmilch mit tierischen Proteinen) Weiters verwenden wir in unserer Küche die AROPUR Technologie. AROPUR ist ein System, das unser Erdmagnetfeld ausnutzt, um die Inhaltsstoffe des Produkts (nach einer mechanischen Belastung wie Zerkleinern, Pressen, Rühren) wieder in deren ursprünglichen Zustand zurückversetzt. Durch das Magnetfeld werden die elektrischen Ladungen (+/-) eines Produkts durch einen biophysikalischen Vorgang wieder geordnet. Dadurch bleiben alle Inhaltsstoffe/Nährstoffe in ihrer Natürlichkeit erhalten. Beim Genuss der jeweiligen Lebensmittel oder Getränke findet eine vollständige Verstoffwechslung bei Menschen und Tieren statt. Bedeutet, dass die Nährstoffe in einem Produkt, durch die dann gegebene Bioverfügbarkeit, vom Körper besser verwertet und aufgenommen werden kann. Mineralien, Vitamine und Spurenelemente können so wieder vollständig genutzt werden. Dies ist unser kleiner Beitrag und unsere Verantwortung gegenüber der Umwelt und unseren Gästen - bestmögliche Qualität abzuliefern, damit unser Körper nicht nur gesättigt, sondern genährt wird.



Nähere Infos unter [www.bachwirt.at](http://www.bachwirt.at) [www.miazliab.com](http://www.miazliab.com) [www.aropur.de](http://www.aropur.de)