



## Wos Wohligenes

Kaspressknödelsuppe - eine würzige Komposition  
aus Erzherzog Johann- und Bierkäse € 4,30  
Clear beef broth with irresistible cheese dumplings

Leberknödelsuppe - der Klassiker der  
österreichischen Küche € 4,20  
Beef broth with homemade liver dumpling

Kräuterfrittatensuppe nach  
Hölzl Omas Rezept € 4,00  
Beef broth with sliced pancakes - Grandma's recipe

Wärmender Suppentopf - ein Streifzug  
unserer hausgemachten Einlagen € 6,20  
Variation of our homemade soup add-ins

Knusprig gebackener Lungenstrudel  
in kräftiger Rindsuppe € 4,30  
Beef broth with crispy baked lung strudel

Cremige Käsesuppe mit Sesamstangerl -  
stets eine Kalorienstunde wert € 5,20  
Styrian cheese cream soup

## Wos Grünes

Winterliche Blattsalate mit Früchten, gerösteten  
Nüssen und sous vide gegarter Hühnerbrust € 14,90  
Vegetarian variety of green salads with regional fruits  
and nuts with chicken-breast cooked sous vide

- optional vegan mit knusprig gebratenem  
Kichererbsen-Gemüselaibchen / vegan € 12,90

Bauernsalat: cremiger Schafskäse, knuspriger Speck  
und Käferbohnen auf bunten Blattsalaten € 13,50  
Bacon, feta cheese and Styrian beans on green salad

Backhendlsalat, mit regionalem Kürbiskernöl -  
der Klassiker seit 1994. *Great thanks to Marianne!*  
Slices of deep fried chicken on salad with pumpkin seed oil  
- auf Blattsalaten / green salad € 12,70  
- auf gemischtem Salat / mixed salad € 13,90

Junger knackiger Vogerlsalat mit Erdäpfeln,  
Speckwürfel und gebackenem Freilandei € 8,90  
Field salad with potatoes, served with bacon,  
pumpkin seed oil and farmer free-range-egg

**Bratl Burger** - 6h geschmorter Schweinsbraten in Kohlebrötchen mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes € 14,90  
Pulled pork in carbon-black bread with sweet potato fries

## Wos Stärkendes

**Rump Steak (230g)** € 23,00  
Zart rosa Stück aus der Beiried

**Filet Steak (250g)** € 26,00  
Zartestes und wertvollstes ♥Stück

**Lammstelze (300g)** € 20,00  
Knusprig zart - das beste Stück vom Lamm

### kombinierbar je nach Geschmack ...

Potato Wedges + € 2,70  
Potato wedges

Süßkartoffel-Pommes + € 3,50  
Sweet potato fries

Heurige Erdäpfeln + € 2,90  
This year's potatoes

Vogerl-Erdäpfelsalat + € 5,20  
Field and potato salad

Gemischter Salat mit Kernöl + € 4,20  
Mixed seasonal salad

Weißkirchner Käferbohnenalat mit Kren + € 4,00  
Styrian beans with horse-raddish

## Wos Traditionelles

Murtaler Cordon bleu gefüllt mit Steirerkäse und Speck, serviert mit Butterreis € 13,<sup>90</sup>  
Escalope of turkey filled with Styrian cheese and bacon, served with buttered rice

Zartes Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfeln € 12,<sup>50</sup>  
Fried escalope of pork served with parsley potatoes

Schweinsbraten ofenfrisch mit Sauerkraut und Serviettenknödeln € 13,<sup>50</sup>  
Roast pork with sauerkraut and bread dumplings, daily made in our oven

1/2 Backhendl mit Vogerl-Erdäpfelsalat und Preiselbeeren € 14,<sup>50</sup>  
Deep fried chicken served with potato and field salad

## Wos ♥-erwärmendes

Gullis legendäres Kalbsbeuschel mit Serviettenknödeln € 11,<sup>90</sup>  
Stew made of calf's lung, served with bread dumplings

Zarte Roulade vom Rind in kräftigem Burgunderjus mit Bandnudeln € 15,<sup>90</sup>  
Tender beef roulade with tagliatelle

Wildragout vom Murtaler Hirsch mit zweierlei Knödeln und Apfelrotkraut € 17,<sup>90</sup>  
Ragout of regional deer with potato dumplings and red cabbage

Schmackhaftes Rindsgulasch mit Eierspätzle € 12,<sup>50</sup>  
Tasty beef goulash with spaetzle

## Wos aus'm Wosser

Bachforellenfilet gefüllt mit Blattspinat, dazu Petersilerdäpfel und Blattsalate € 17,<sup>90</sup>  
Trout served with spinach, parsley potatoes and green salad

## Wos warmes Vegetarisches

♥-hafte Spinatknödeln gefüllt mit Schafskäse, dazu Schnittlauchdip und Blattsalate € 12,<sup>50</sup>  
Tasty spinach dumplings filled with regional feta cheese; green salad

Dreierlei gekrenzelte Kasnudeln ja nach Saison mit gemischtem Salat € 13,<sup>50</sup>  
Pasta squares stuffed with cream-cheese, served with salad

Heurige Erdäpfeln mit Salzbuter, pochiertem Feilande und gemischtem Salat € 9,<sup>20</sup>  
This year's potatoes with salted-butter, poached egg and salad

Von Hand gezogenes winterliches Strudelduett mit grünem Salat € 13,<sup>20</sup>  
Vegetarian, handmade variaton of strudel, served with green salad and dip

## Wos Unwiderstehliches

Milchrahmstrudel mit Vanillesoße und an Schluckerl Giottolikör € 6,<sup>20</sup>  
Strudel filled with cream cheese, served with vanilla sauce

Schokoladensoufflé bacherlwarm mit Nougatkern und Madagaskar-Vanilleeis € 6,<sup>20</sup>  
Irresistible warm chocolate cake served with vanilla ice-cream

Lenas Topfensoufflé an Himbeersorbet € 5,<sup>90</sup>  
Lena's soufflé of curd cheese with raspberry sorbet

### Cremeeis

Zirbe-Honig

Joghurt-Kirsch

Vanille-Madagaskar

[www.greissler.at](http://www.greissler.at)

Kirschtascherl mit Liebe und Nougat gefüllt, serviert mit erfrischendem Joghurteis € 6,<sup>90</sup>  
Hand-made cherry dumplings with yoghurt ice-cream

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Röster der Obstbaum-Sommerernte 2018 € 7,<sup>90</sup>  
Chopped pancake served with steamed fruits

Buchteln hausgemacht mit Vanillesoße € 5,<sup>20</sup>  
Buchteln with warm vanilla sauce

### Veganes Eis

Himbeer (Sorbet)

Pistazie (Hafermilch)

Zartbitter-Schokolade (Sojamilch)

pro Kugel € 1,<sup>50</sup>