



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 € 13,90
Escalope of turkey filled with Styrian cheese and bacon, served with buttered rice

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

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

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

Wos ♥-erwärmendes

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

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

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

Schmackhaftes Rindsgulasch mit Eierspätzle € 12,50
Tasty beef goulash with spaetzle

Wos aus'm Wosser

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

Wos warmes Vegetarisches

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

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

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

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

Wos Unwiderstehliches

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

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

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

Creemeeis

Zirbe-Honig

Joghurt-Kirsch

Vanille-Madagaskar

www.greissler.at

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

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Röster der Obstbaum-Sommerernte 2018 € 7,90
Chopped pancake served with steamed fruits

Buchteln hausgemacht mit Vanillesoße € 5,20
Buchteln with warm vanilla sauce

Veganes Eis

Himbeer (Sorbet)

Pistazie (Hafermilch)

Zartbitter-Schokolade (Sojamilch)

pro Kugel € 1,50