



## Wos Wohligen

Leberknödelsuppe - der Klassiker der österreichischen Küche € 4,60  
Beef broth with homemade liver dumpling


Kaspressknödelsuppe - eine würzige Komposition aus Erzherzog Johann- und Weinkäse € 4,80  
Clear beef broth with irresistible cheese dumplings

Kräuterfrittatensuppe nach Hölzl Omas Rezept € 4,40  
Beef broth with sliced pancakes - Grandma's recipe

 Gemüsesuppe der Saison ayurvedisch zubereitet, mit hausgemachtem Ciabatta € 4,90  
Vegan seasonal green vegetable soup with ciabatta

## Wos G'sundes

Bauernsalat: cremiger Schafskäse, knuspriger Speck und Käferbohnen auf bunten Blattsalaten € 14,20  
Bacon, feta cheese and Styrian beans on green salad

 Zucchini- und Karottenspiralen an sommerlichen Salaten mit Granatapfelkernen, Hanfsamen und ölfreiem Erdnuss-Dressing € 15,90  
Zucchini- and carrot spirals with pomegranate, mixed seeds and oilfree peanut dressing statt cashew - mit Hermann's vegetarischen Bio-Bratstreifen aus Kräuterseitlingen

Vogersalat mit Speck, gebackenem Freilandeier und Erdäpfeln € 8,90  
Field salad with bacon, potatoes and baked free-ranged egg

Backhendlsalat mit regionalem Kürbiskernöl - der Klassiker seit 1994.  
*Great thanks to Marianne, der Senior Chefin!* € 14,90  
Slices of deep fried chicken on salad with pumpkin seed oil  
- optional vegetarisch mit knusprigen Soja Nuggets € 15,90

## Wos Traditionelles, Fleisch aus Österreich

Klassisch gefülltes Cordon bleu, mit Reyhani Bioreis (von der heimischen Pute) € 14,90  
Escalope of turkey filled with Styrian cheese and bacon, served with organic basmati-rice

Zwiebelrostbraten von der Kalbin mit Rosmarin-Braterdäpfeln € 19,90  
Roast beef with red onions and homemade rosemary-potatoes

Schweinsbraten ofenfrisch mit Sauerkraut und Serviettenknödeln € 13,90  
Roast pork with sauerkraut and bread dumplings, daily made in our oven

Zartes Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfeln € 12,90  
Fried escalope of pork served with parsley potatoes

## Wos Stärkendes aus Österreich

Filet Steak (250g) € 29,00  
Kalbin aus heimischen Gefilden - besonders zart und wertvoll

Rib Eye Steak (320g) € 23,00  
Das Premium Rind aus Österreich überzeugt durch ideale Marmorierung, dry aged gereift

Spare Ribs (500g) € 13,00  
Heimisch, zart und sous vide gegart

### kombinierbar je nach Geschmack ...

Hausgemachte Braterdäpfeln mit Rosmarin + € 2,70  
homemade Potato wedges with rosemary

Stüßkartoffel-Pommes + € 3,50  
Sweet potato fries

Bio Reyhani Fair Trade Basmatireis + € 2,90  
Organic basmati rice

Vogel-Erdäpfelsalat + € 4,90  
Field and potato salad

Weißkirchner Käferbohnen Salat mit Kren + € 4,20  
Styrian beans with horse-radish

Gemischter Salat mit regionalem Kernöl + € 4,70  
Mixed salad with regional pumpkin seed oil



## Wos Vegetarisches

In Butterschmalz geröstete Spinatknödeln,  
gefüllt mit Schafskäse; knackige Blattsalate € 13,50  
Tasty spinach dumplings filled with  
regional feta cheese; green salad

Dreierlei gekrenzelte Kasnudeln  
mit gemischtem Salat € 13,90  
Pasta squares stuffed with cream-cheese, served with salad

## Wos aus'm Seckauer Wossa

Kalte Vorspeise: Lachsforellen-Carpaccio mit  
7 Kräutern gebeizt, dazu fermentiertes Gemüse,  
Kren, hausgemachtes Ciabatta und Salzbutter € 15,90  
Pickled alpine salmon carp refined with 7 herbs,  
fermented vegetables, ciabatta and salted butter

## Wos Veganes

Buddha Bowl – Rehyani Bioreis, geschmorte Jackfruit,  
knackiges Gemüse, Nüsse, Samen und Früchte € 13,90  
A vegan healthy meal made of seasonal vegetables,  
fruits, seeds and grain

Veggie Jackfruit Burger mit knusprigen  
Süßkartoffel-Pommes und Mango-Chilidip € 14,90  
Pulled Jackfruit in carbon-black bread with sweet potato fries

Seckauer Alpensaibling im Pergamentpapier  
mit knackigem Gemüse, Kichererbsen und  
Süßkartoffel-Pommes € 20,90  
Alpine char braised in parchment paper  
with vegetables, chickpeas and sweet potato fries

**Bratl Burger** - 6h geschmorter Schweinsbraten in Kohlebrötchen mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes € 15,70  
Pulled pork in carbon-black bread with sweet potato fries

## Wos Alteingsessenenes bekömmlich zubereitet

Schmackhaftes Rindsgulasch  
mit Eierspätzle € 12,90  
(Wirtshausküche auch im Glas für Zuhause erhältlich)  
Tasty beef goulash with spaetzle

Gullis legendäres Kalbsbeuschel mit  
Serviettenknödeln € 12,20  
(Wirtshausküche auch im Glas für Zuhause erhältlich)  
Stew made of calf's lung, served with bread dumplings

## Wos Siaßes

Kirsch-Nougattascherl in Nussbrösel  
mit Greissler Joghurteis € 6,90  
Hand-made cherry dumplings with yoghurt ice-cream

Himmliche Buchteln mit Vanillesoße € 5,90  
Yeast dough speciality filled with apricot jam

### Creemeeis

Zirbe-Honig  
Joghurt-Kirsch  
Vanille-Madagaskar

Schokoladensoufflé bacherlwarm mit  
Madagaskar-Vanilleeis € 6,70  
Irresistible warm chocolate cake served with vanilla ice-cream

Leckere vegane Waffeln mit Pistazieneis € 6,20  
Vegan waffles with pistachio ice cream and seasonal roaster

### Veganes Eis

Himbeer (Sorbet)  
Pistazie (Hafermilch)  
Zartbitter-Schokolade (Sojamilch) pro Kugel € 1,50

Unser Bestreben ist Essen, das nicht nur schmeckt und sättigt, sondern unserem Körper guttut.  
Wir versehen die Rezepturen unserer Vorfahren, durch ayurvedische Zubereitung, zu bekömmlicheren Speisen.  
Auch als Wirtshausessen im Glas für Zuhause bei uns erhältlich.

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