

Herzlich Willkommen im Altwirt!

Lieber Gast!

Seit dem Jahr 1480 pflegt man unter unserem Dach die Gastfreundschaft. So halten wir es auch bis heute unter dem Motto:

"Aus Tradition gut"

und weil uns Gastlichkeit einfach im Blut liegt.

Weil uns Regionalität am Herzen liegt, stammen Fleischwaren und Wurstprodukte aus der Salzburger Metzgerei Renner, in welcher nur artgerecht gehaltene Tiere aus der Region geschlachtet und verarbeitet werden. Milch, Milchprodukte, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir ausschließlich aus österreichischer Produktion. Gemüse und Obst stammen-wenn saisonal vorhanden-ebenfalls aus Österreich. Viele unserer Produkte sind zudem Bio-Zertifiziert.

Da alles frisch zubereitet wird, sind kleine Wartezeiten möglich, wofür wir um Ihr Verständnis bitten. Über Allergene informiert Sie gerne unser Service- und Küchenteam!

Genießen Sie es, sich verwöhnen zu lassen! In einer herzlichen, ungezwungenen Atmosphäre, in einem Haus voll bodenständigem Charme, mit dem "Mehr" an Aufmerksamkeit und Freundlichkeit, wünschen wir Ihnen einen recht guten Appetit.

*Ihre Familie Leobacher
und das gesamte Team*

Öffnungszeiten: 11:30-15:00 | 18:00-23:00
Küche von 11:30-14:00 | 18:00-21:00

hotel.seminare.wirtshaus.heurigengarten.veranstaltungen

www.altwirt.at

Vorspeisen

gebackener Emmentaler

Salatbouquet/Preiselbeeren/Sauce Remoulade

€ 11,50

Ziegenkäse

im Speckhemd/kleines Salatbouquet

€ 10,50

Suppen

Tagescremesuppe

€ 5,00

hausgemachte Gulaschsuppe

Gebäck

€ 7,00

Klare Rindssuppe

mit Frittaten € 4,50

mit Kaspressknödel € 5,00

Salate

gemischter Beilagensalat 
€ 5,00

Steirischer Backhendlsalat
Saisonsalat/Kräuterdressing/Kürbiskerne/Kernöl
€ 17,50

Bunter Salatteller "Bauern Art"
Röstkartoffeln/Speck/Zwiebel/Kernöl/Kräuterdressing
€ 14,00

Bunter Salatteller "Vegan"
Röstkartoffeln/Planted Chicken/Zwiebel/Kernöl/Kräuterdressing
€ 14,50

Für den kleinen Hunger

Frankfurter
Brot/Senf/Kren
€ 5,00

Grillwürstel
Pommes Frites/Ketchup
€ 9,50

Wirtshausklassiker

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln/Preiselbeeren

vom Schwein € 15,00

vom Huhn € 18,00

Cordon Bleu

Petersilienkartoffeln/Preiselbeeren

€ 17,50

Hausgemachte Seehamer Bratwurst

Sauerkraut/Kartoffeln/ zerlassene Butter

€ 11,00

hausgemachte Blutwurst

Bratkartoffel/Sauerkraut

€ 13,00

Rumpsteak

Grillgemüse/Kräuterbutter/Erdäpfelgebäck

€ 26,00

Zwiebelrostbraten

Semmelknödel/Röstzwiebeln

€ 18,50

Kalbsbeuschel

Rahmsauce/Semmelknödel

€ 11,50

Burger

Chili-Cheese-Burger

Rinderpatty/Jalapenos/Tomaten/Speck/Cheddar

BBQ-Sauce

€ 16,00

Chickenburger

gebackenes Hühnerfilet/Gurken/Blattsalat

Sour Cream Sauce

€ 17,50

Veggie-Burger

Hausgemachtes Gemüse Patty/Gurken/Tomaten/Blattsalat

Sour Cream Sauce

€ 15,00

Beyond-Burger

BeyondMeat-Patty/Planted Cheddar/Tomaten/Blattsalat

Burgersauce

€ 16,00

Green-Burger

Green Oat Patty/Tomaten/Gurken/Blattsalat

Sour Cream Sauce

€ 15,00

Veganer Chickenburger

Planted Chicken in Cornflakespanade/Tomaten/Blattsalat

Planted Cheddar/Sour Cream Sauce

€ 16,00

Alle Burger werden mit **Steak-Pommes** serviert.

Aufpreis: Süßkartoffelpommes + € 2,50

kleiner Salat + € 2,50

Fisch

Lachsnudeln

Asia Gemüse/Rahmsauce/Rucola

€ 16,50

Gebratenes Zanderfilet

Grillgemüse/Petersilienkartoffeln/Kräuterbutter

€ 20,00

Vegetarisch

hausgemachte Gemüselaiichen

Petersilienkartoffeln/Kräutersauce

€ 14,00

Panzerotti mit Spinat-Ricotta-Füllung

braune Butter/Parmesan

€ 12,50

Pinzgauer Kasnocken

Blattsalat

€ 14,00

Spinat-Käseknödel

Tomatensauce/Rucola/Parmesan

€ 13,50

Zum Nachtisch

Hausgemachter Apfelstrudel

Vanilleeis/Schlagobers

€ 7,50

Palatschinken (2 Stück)

mit Marillenmarmelade € 7,50

mit Schokosauce € 7,50

mit Preiselbeeren € 7,50

Eispalatschinke

Vanilleeis/Schokosauce/Schlagobers

€ 8,50

Schokosoufflé

flüssiger Kern/Fruchtragout

€ 10,50

Hausgemachte Topfenknödel

Zwetschkenröster/Vanilleeis

€ 10,50

Kuchen

nach Tagesangebot

€ 4,50

kleiner österreichischer Käseteller

Butter/Gebäck

€ 12,50