



Herzlich Willkommen im

Wallfahrts Gasthaus

Maria Kirchentel

Öffnungszeiten:

Mittwoch - Sonntag: 11:00 - 20:00

Durchgehend warme Küche von 11:30 - 19:30

Montag & Dienstag

Ruhetag

Gruppenreservierungen ab 20 P auf Anfrage

Suppen:

	kl.	gr.
Rinderkraftbrühe mit Suppengemüse, Leberspätzle, Fritatten und Grießnockerl	€ 6,50	€ 10,50
Tomatencremesuppe mit Sahnedupfer und Croutons	€ 5,50	€ 9,50
Kaspressknödel mit Rinderkraftbrühe	€ 6,50	€ 10,50

Vorspeisen: Wir servieren unsere Vorspeisen mit ofenfrischem Baguette

Bruschetta (ital. Tomatenbrot) mit Rucola, aglio, Grana Padano	€ 11,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Oliven, Grana Padano und Champignons	€ 14,50

Salate:

Bunte **Salatschüssel** mit Balsamicodressing
serviert mit Steinofenbrot

	Klein	Groß
ohne Topping	€ 9,50	€ 14,50
mit Ziegenfrischkäse	€ 12,50	€ 16,50
mit Putenbrustfiletstreifen	€ 13,50	€ 18,50
mit Garnelen	€ 17,50	€ 21,50

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen

Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

Pasta, Teigwaren & vegetarische Gerichte:

Knödel-Tris (Spinat-, Tomate- und Kräuter-Knödel) mit zerl. Butter und Grana Padano serviert	€ 16,50
Russer's Käsespätzle mit Rahm - dazu kl. Salatbowl	€ 18,50
Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse	€ 17,50
Pommes Frites im BIO-Öl frittiert	kl. € 4,90 gr. € 8,50

Gebacken:

Schnitzel „Wiener Art“	
- vom Landschwein	€ 17,50
- von der Pute	€ 17,50
- Cordon Bleu	€ 18,90
Steirisches Backhendl mit Schmand-Remoulade	€ 18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren	€ 24,50

Schnitzel, Backhendl und Cordon-Bleu werden mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenschnitz serviert.

Wirtins Leibspeise:

In Knoblauch-Kräutermarinade **gegrillte Garnelen**
mit Salatschälchen, Kräuterbutter, Zitrone und Steinofenbaguette

3 St. = € 19,50

6 St. = € 29,50

9 St. = € 35,90

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen

Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

Steaks und Grillgerichte:

Wir servieren unsere Steaks mit Kräuterbutter, BBQ-sauce, kl. Salat und Steinofenbrot

300g Lendensteak vom Landschwein	€ 18,50
300g Putensteak aus Freilandhaltung	€ 19,50
350g Hochrippensteak vom Weiderind	€ 27,90
Grillteller - kl. Steaks vom Rind, Schwein und Pute	€ 28,50

Sonntagsbraten: (Samstag, Sonntag und Feiertags)

Ofenfrisches Bierbratl (Wammerl) vom Landschwein mit Krusperl, Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel	€ 16,50
kl. Beilagensalat	€ 5,50

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen
Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

*Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne ab 6 Personen
unsere gegrillte Land-Ente
mit Apfelblaukraut und Serviettenknödel*

Desserts aus unserer Strudelbäckerei

Sissi's **Kaiserschmarrn** Kl. € 13,50 groß € 16,50
mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers und Beeren € 8,50

Bauernkrapfen „Auszogne“ € 4,90

3 Kugeln **Vanilleeis** mit Waldbeeren € 10,50

Dreierlei **Sorbet** mit Beerensalat € 12,50
(Mango, Zitrone, Himbeere)

Kaffee:

Espresso € 2,40

Doppelter Espresso € 3,80

Tasse Kaffee € 3,40

Cappuccino € 3,60

Milchkaffee € 4,20

Tasse Tee € 3,20

Haferl Kakao € 4,50

Kakao mit Rum € 6,50

Tee mit Rum € 5,90

Zum Kaffee empfehlen wir Ihnen unseren
Kuchen aus der Kuchenvirtine

Brotzeit und Würstl

Brotzeiten:

Wurstsalat mit Bergkäs	€ 11,50
Brettljause mit Bergkäs, Kaminwurzeln und Speck, Gurkerl und Brot	€ 15,50
Kasbrettl	€ 15,50
Speckplatte	€ 16,50

Aus der Würstkuchl:

6 St. Rostbratwürstl mit Sauerkraut	€ 12,50
Weißwürste mit Brezn und Hausmacher Senf (süß)	1 Paar € 9,50 3 Stck € 13,50
Wiener Würstl mit Semmel/Brot und Senf	1 Paar € 9,50 2 Paar € 13,50
Käskrainer oder Bratwurst mit:	
Kartoffel-Gurkensalat	€ 10,50
Hausbrot	€ 9,50

Getränke:

Saftschorlen:

Apfel, Rhabarber, Johannisbeere 0,33l € 3,90

Mineralwasser (still oder sparkling) 0,33l € 3,50

Soda-Lime 0,5l € 3,50

Säfte: Orange, Johannisbeer, Apfel 0,3l € 3,50

Limonaden:

Cola Mix, Orangenlimo, Cola 0,33l € 3,90

Cola-light, Cola-zero 0,2l € 3,50

Kräuterlimonade 0,33l € 3,90

Biere:

Helles vom Fass 0,3l € 3,90

0,5l € 4,90

Dunkles Hausbier 0,5l € 4,90

Radler (natrutrüb) 0,5l € 4,70

Alk.fr. Helles 0,5l € 4,70

Hefeweißbier 0,5l € 5,10

Russen 0,5l € 4,90

Alk.fr. Weißbier 0,5l € 4,90

Weinschorle weiß und rosé 0,25l € 4,90

Weine, 2 Seiten weiter... :-)

Gin Tonic 4cl € 8,90 Aperol-Sprizz 0,25l € 8,50

Obstbrände, Enzian, Kräuterschnaps etc. 2 cl € 4,50



Übernachten und Urlaub im

Wallfahrts Gasthaus

Maria Kirchentäl

Doppelzimmer (2P) o. Frühstück: € 120,00	in der Nebensaison
€ 130,00	in der Hauptsaison Mai bis Okt. Sowie in der Oster- und Weihnachtszeit
Einzelzimmer im Stöckl-Haus	€ 75,00
Frühstück	von 08:00 - 09:30
f. Hausgäste:	pro P. € 18,50

Gruppentarife und Sonderpreise für Übernachtung ab 3 Tage nach Absprache.

SEKT/PROSECCO/PICCOLO

	0,2l	0,375l	0,7l
Fürst von Metternich	9,50		
Prosecco	8,50		
Vino Spumante Bianco (extra dry)			24,50

WEISSWEINE

	0,25l	0,5l	0,75l
Grüner Veltliner AT-Weinviertel / Pfaffl	6,50	12,50	
<i>Trocken / frisch / fruchtig / saftig / unkompliziert / leichter Körper</i>			
Grauburgunder DE-Baden / VDP Heitlinger	7,00	13,50	
<i>Trocken / mittelkräftig / elegant / milde Säure / feinfruchtig</i>			
Chardonnay DE-Rheinessen / Meiser	8,50		25,00
<i>Trocken / gehaltvoll / cremige Textur / exotische Frucht / komplex</i>			
Terre di Tufi Toscana/ Teruzzi			39,00
<i>komplex/ kräftiger Körper/ weich ausgeprägt</i>			
Montecillio Verdejo S-Rueda			34,00
<i>Frisch/ fruchtig / intensiv</i>			

ROSE

Pink Rosé by Lea Metzger
DE-Pfalz / Uli Metzger

0,25l	0,5l	0,75l
8,00		23,00

Halbtrocken / frisch / fruchtig / süffig aber elegant / nach roten Beeren

RÖTWEIN

Merlot

IT-Umbrien / Selva Volpina

0,25l	0,5l	0,75l
6,00	11,50	

Trocken / mittelkräftig / harmonisch / rund / zugänglich / zarte Waldbeeren

Zweigelt

AT-Weinviertel / Pfaffl

6,50	12,50	
------	-------	--

Trocken / mittelkräftig / vollmundig / weiche Tannine / fruchtiger Charakter / dezente Würze

Primitivo di Manduria

IT-Apulien / San Marzano

9,80		28,00
------	--	-------

Vollmundig / kräftig / Ausbau im Barrique / Aromen von Zwetschge, Cassis, Vanille

Mouton Cadet Reserve Pauillac

Südfrankreich / Baron P. de Rothschild

		33,00
--	--	-------

Vollmundig / harmonisch / Ausbau altes Eichenfaß / Brombeere, Schokolade, Kirsche

Tagesgerichte / Wochenkarte:

Wir servieren täglich **eine Auswahl**
an bodenständigen Schmankerl **wie z.B.**

Hausgemachtes Bauernbrot mit:

- Griebenschmalz € 6,50
- Tomaten € 7,50
- Frischkäse und Schnittlauch € 7,50
- Grober Leberwurst € 7,50

Kaspressknödel mit Rinderkraftbrühe € 9,50

Spinatnocken mit Vogerlsalat € 9,50

Knödelgröstl mit geschmolzenen Zwiebeln € 9,50

Spaghetti Aglio Olio € 10,50

Penne al arrabiata € 10,50

Currywurst mit Pommes-Frites € 9,50

Käsekraier der Bratwurst mit Kartoffelsalat € 8,50

300g Leberkäs mit Kartoffelsalat € 10,50

2 Fleischpflanzerl (Laiberl) mit Kartoffelsalat € 12,50

Allergene: Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Liste der Allergen in unseren Speisen

Take-Away-Verpackung € 1,20 p.P

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Hofmenü

Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl, Leberspätzle,
Fritatten und Suppengmias

Brandstatthof-Reindl

Knuspriger Entenbraten, Rindsroulade, Herrengulasch
Blaukraut, Serviettenknödel, Kartoffelsalat, Bratenjus

Wiener Naschereien

Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Topfenpalatschinken
Vanillesauce, Beeren, Apfelkompott, Zwetschgenröster

€ 39,50

Menüs für Veranstaltungen, Feiern etc. ab 6 Personen

Schmankerlmenü

Tomatensuppe

mit Sahnedupfer, Croutons, Kräuter

Saiblingsfilet

gegrillt mit Tomaten-Lauchgemüse, Safrankartoffel

Sissis Kaiserschmarrn

Beeren, Apfelkompott, Zwetschgenröster

€ 39,50

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Klassiker-Menü

Feldsalat

mit Balsamicodressing, Speck, Croutons, Kräuter

Schnitzel „Wiener art“

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitronenschnitz

Vanilleeis

mit Sahnedupfer, Beeren und Hippe

€ 34,50

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Vegetarisches Menü

Gemüsesuppe

mit Croutons, Kräuter

Spinatspätzle

mit Vogelsalat und Schwammerlrahmsauce

Russer's knusprige Buchteln

mit Vanillesauce und Beeren

€ 33,50

Wir servieren unsere Menüs ab 6 Personen

Feinschmecker-Menü

Rindercarpaccio

mit Trüffelmarinade, Parmesan, Pesto Croutons, Kräuter

Russer' Seafood

mit Hummer, Dorade, Jakobsmuschel, Tiger Prawans, Südfrüchten, Safrankartoffel

Dessertvariation

Im Glaserl serviert

Schokomousse, Eierlikör-Creme, Kaiserschmarrn

€ 59,50