



# FRISCH VOM MARKT



UNSERE KARTE VON 10. BIS 12. DEZEMBER 2021

## VORSPEISEN & SUPPEN

**Beef Tartar** € 12,80  
mit Misomayonnaise, karamellisiertem Fenchel und in Butter gebratener Brioche

**Geflämmt Ziegenkäse** € 9,80  
mit marinierten Roten Rüben aus dem Ofen, selbst eingelegten Balsamicoringlotten, Vogelsalat und gerösteten Haselnüssen

**Rindssuppe** € 3,90  
mit Wurzelgemüse und Frittaten oder Leberknödel € 4,10

**Maroniclesuppe** € 5,10  
mit gebratener Speckpflaume

## WIRTSCHAUSKÜCHE

**2 Stk Grammelknödel** € 8,80  
auf lauwarmem Speckkraut  
jeder weitere Knödel € 3,00

**Wiener Schnitzel von der Sau** € 10,50  
in Butterschmalz gebacken, dazu Erdäpfel-Vogelsalat mit Kernöl vom Wagram

**Rindsgulasch mit Gebäck** klein € 6,50  
groß € 9,20

**Gansfleischknödel** € 14,50  
Rotkraut, glasierten Maroni und Ganssaftl

**Krautfleckerl** € 9,90  
von unserem Rezept aus dem Servus Magazin mit Kraut vom Rupi und Fleckerl vom Friedrich aus Zeiselmauer, verfeinert mit etwas Sauerrahm und Majoran

**Gebratenes Lachsforellenfilet** € 19,90  
auf Emmer-Apfelrisotto mit Emmer vom Martin Allram und mit in Mohn gebratenen Schwarzwurzeln

### **Achtung!**

Diese Woche Samstag, der 11. Dezember ist Backhendtag.  
Da gibt es leider keine anderen Speisen zum abholen

## WILD AUF WILD

**Szegediner Gulasch von der Wildsau** € 17,50  
mit gebratenen böhmischen Knödel

## NACHSPEISEN

**Zerlei Mousse** € 7,50  
Vanillekipferlmousse und Gewürzschokoladenmousse dazu selbsteingelegte Weichseln

**Powidltascherl** € 6,60  
in Mohnbrösel gewälzt, Brauner Butter und etwas Quittenkompott

## DES WIRTEN HEIMAT

**Käseteller mit Schweizerkäse** € 11,20  
aus dem Käsehumidor von Andrzej Koch mit hausgemachtem Sauerteigwalnussbrot und Pfirsichsenf aus unserem Vorrat

### UNSER HAUSWEIN IN AKTION

Von unserem Haus- und Hoflieferanten Leopold Figl aus Wagram ob der Fraisen

Die Flasche 0,75l  
Grüner Veltliner vom Löss 2020 um € 8,00

## SONNTAGSBRATEN

**Schweinsbraten vom Schopf und Bauch** € 11,50  
mit Speckkraut und Semmelknödel

Wir lassen unserer Kreativität freien Lauf und darum wechseln wir öfters Gerichte aus. Bitte um Verständnis, wenn es das eine Gericht nicht mehr gibt. Wir haben sicher eine Alternative für euch schon bereit.



# SO ZUM MITNEHMEN



## FÜRS FRÜHSTÜCK

### Gebäck von der Bäckerei Weichselbaum

(am Sonntag schon ab 09.00 Uhr ofenfrisch (bitte vorbestellen), an den anderen Tag zu den Abholzeiten)

Semmel	€ 0,50
Salzstangerl	€ 0,90
Kornspitz	€ 0,80
Briochekipferl	€ 0,90
Dunkles Brot - Marie Therese 420g	€ 4,50
Helles - Vorschussbrot 500g	€ 5,00
Freilandeier vom Doppler aus Staasdorf 1Stk	€ 0,30
Milch vom Hiegesberger aus Fugging 1 Liter	€ 1,40
„Marillentraum für einen Kindertraum“	€ 6,50
Marillenmarmelade zu Gunsten der Stiftung Kindertraum Glas a 360g	
Hausgemachte Erdbeermarmelade Glas a 360g	€ 4,80
Bio-Honig aus unserer Bienenpatenschaft 250g ( Sommerblüten, Lindenblüten oder Cremehonig)	€ 7,00

## ZUR JAUSE

Unsere Wolfpassinger Hartwurst pro Stange	€ 6,50
---	--------

## NASCHKATZE

Gasthaus Figl Grüne Veltliner Schokolade 65g Tafel Konditoreischokolade, Konditorei Hagmann Krems	€ 4,20
---	--------

## DES WIRTEN HEIMAT

### Käsefonduebox € 39,00

in der Box findest du alles was du für ein richtiges Schweizer Käsefondue für 2 Personen brauchst.

Alle Zutaten für das Fondue, Brot, saures Gemüse und eine Anleitung was noch zu tun ist.

Bitte 5 Tage im Vorhinein bestellen.

### Raclettekäse

wir haben feinsten Raclettekäse in der Naturrinde von der Käserei Seiler aus Sarnen (CH) im Haus.

Gerne schneiden wir euch die gewünschte Menge auf. 100g € 3,50

Gerne bereiten wir euch, auf Anfrage, die passenden Beilagen dazu vor.

## TERMINE! TERMINE!

Wie ihr wisst, ist bei uns ja immer was los

### 24. Dezember

2 verschiedene Weihnachtsmenüboxen zum abholen. Details findet ihr auf unserer Webseite

### 01.Jänner 2022

Katerbrunchbox mit allem drinnen was es nach einer Silvesternacht braucht. Infos bald auf unserer Webseite

[www.gasthaus-figl.at](http://www.gasthaus-figl.at)