

Nachspeisen

1 Eismarillknödel 5,50 €

mit Sahne ^{A/B/C/E/H}

Hausgemachte Apfelradl 7,50 €

^{A/B/C}

Eispalatschinken 7,50 €

mit Vanilleeis, Nüssen,
Schokoladensauce & Sahne ^{A/B/C/E/H}

Kaiserschmarren 13,90 €

mit Apfelmus ^{A/B/C/F}

Bitte beachten Sie die Deklaration
der Hauptallergen-Gruppen auf
unserer Speisekarte.

- A › Eier
- B › Milch
- C › Glutenhaltiges Getreide
- D › Sesamsamen
- E › Erdnüsse
- F › Schwefeldioxid / Sulfite
- G › Lupinen
- H › Schalenfrüchte
- I › Sojabohnen
- J › Sellerie
- K › Senf
- L › Fisch
- M › Krebstiere
- N › Weichtiere

Schön,
dass Sie bei
uns waren!

Stefan Egger und sein
Team danken herzlich
und freuen sich auf ein
baldiges Wiedersehen.

Weinstadl zu Ebbs
Kaiseraufstieg 25
6341 Ebbs

T +43 5372 64172
weinstadl@aon.at
www.weinstadl.net

Geöffnet
Mittwoch - Sonntag
15.00 - 23.00 Uhr

Ruhetage
Montag & Dienstag

Speisen

Weinstadl zu Ebbs

Warme Küche

von 15.00 - 21.15 Uhr

Suppen

Tiroler Pressknödelsuppe 6,90 €
B/C/J/K

Hausgemachte Rindsuppe 5,50 €
mit Frittaten A/B/C/J/K

Schmankerlküche

Kasspatzln 15,80 €
mit Röstzwiebeln A/B/C/I/J/K

Spinatspatzln 15,80 €
mit/ohne Schinken A/B/C/I/J/K

Schmankerlteller 16,80 €
Spinatspatzln mit Schinken,
Pressknödel & Kasspatzln A/B/C/I/J/K

Gebackene Champignons 14,50 €
mit Sauce Tartare A/B/C/I/J/K

Hausgemachtes Beuschel 18,50 €
mit Semmelknödel A/B/C/F/I/J/K

Weinstadl Klassiker

Steirischer Backhendlsalat 17,50 €
A/B/C/I/J/K

Tiroler Gröstl 16,50 €
mit Krautsalat & Spiegelei A/I/J/K

Frisches halbes Backhendl 16,50 €
A/B/C

Schnitzel gebacken 20,00 €
(Schwein) mit Pommes
oder Kartoffelsalat A/B/C

Zwiebelrostbraten 24,50 €
mit Röstitaler A/B/C/I/J/K

Cordon bleu 22,80€
(Schwein) mit Pommes
oder Kartoffelsalat A/B/C/I/J/K

Rindsgulasch 19,50 €
mit Spatzln A/B/C/I/J/K

Salatteller 23,50 €
mit Lachsfilet & Garnelen C/I/J/K/L/M

Heuriger

von 15.00 - 22.00 Uhr

So funktioniert's!

Getränke direkt
am Tisch bestellen



Alle Speisen am
Buffet auswählen



Abrechnung nach
Gewicht der Speisen



Bezahlung der
ausgewählten
Speisen am Buffet



Woher kommt's?

Der Begriff „Heuriger“ stand früher für den Wein des aktuellen Jahrgangs. Heute steht er für unser traditionelles Lokal, in dem wir frischen Wein und regionale Spezialitäten servieren.

Herzhaft
frische
Schmankerl
vom Buffet.

Warme Fleischgerichte

- » Schweinebraten
- » Schweinshaxn
- » Leberkäse
- » Rindszunge

Wurstspezialitäten

- » Gekochter Schinken
- » Bauchspeck
- » Karreespeck

Käse & Brot

- » Käsevariationen
- » Schüttelbrot
- » Verschiedene Brotsorten

Salate & Aufstriche

- » Vielfältiges Salatangebot
- » Liptauer
- » Grammschmalz

Jausen & Spezialitäten

- » Brettljause
- » Schweizer Wurstsalat
- » Speckplatte
- » Antipasti