

# Nachspeisen

**1 Eismarillknödel** 5,50 €  
mit Sahne <sup>A/B/C/E/H</sup>

**Hausgemachte Apfelradl** 7,50 €  
<sup>A/B/C</sup>

**Eispalatschinken** 7,50 €  
mit Vanilleeis, Nüssen,  
Schokoladensauce & Sahne <sup>A/B/C/E/H</sup>

**Kaiserschmarren** 13,90 €  
mit Apfelmus <sup>A/B/C/F</sup>

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