

Liebe Gäste
Unsere Speisen kochen wir traditionell, frisch und mit viel Liebe
Wir verzichten hierbei auf Fertigspeisen oder Industrie-Produkte
Darum geht's auch nicht immer so schnell --- Gut Ding braucht Weile
Essen können sie bei uns

Sonntags
von 11:30 bis 13:50h und von 17:15 bis 20:30h,
an allen anderen Tagen
von 11:30 bis 13:50h und von 17:15 bis 20.50h

UNSERE THEMENTAGE DER WOCHE

Montag* ist BRAUEREITAG:

jedes **BIER** kostet montags nur **€ 2,70 ****

MONTAG:..... „BURGER „

Dorfwirt's Riesen-Doppelburger (mit 100% Rindfleisch)
Mit Speck, Tomaten, Gurken, Bergkäse, Rucola
und zwei Grillsaucen, dazu Pommes

12,90

DIENSTAG ist Haxentag:

Ofenfrische Schweinshaxen mit Semmelknödel
und Blaukraut

11,90

MITWOCH ist Ruhetag.....

kostet euch nix

DONNERSTAG gibt's Schnitzelrennen.....

Ein Dutzend verschiedene Schnitzel

alle..... .

10,90

FREITAG isst man Fisch:

Täglich wechselndes Fischgericht nach Tagesempfehlung

...??

SAMSTAG ist Lebertag:

Kalbsleberscheiben mit Röstzwiebeln, hausgemachtem
Kartoffelpüree und gemischtem Salat

16,90

SONNTAG ist Bratentag:

Jeden Sonntag gibt es **EINEN** anderen ofenfrischen Braten

Wie z.B. Schweinsbraten, gefüllte Kalbsbrust, Rinderbraten, Lammkeule
oder auch mal ein mit Semmeln gefülltes Brathendl ...etc.

****ausgenommen Feiertage**

Senioren können die meisten Gerichte auch als kleine Portion bekommen. Bitte fragen sie ihre Bedienung --- Abschlag € 1,50

Grüß Gott oder Griaß Di im **Blaichinger „DORFWIRT“**

Es begrüßt sie herzlichst unser Küchenteam mit Wolfgang, Marek, Guido, Abdo, Mo und Uschi, sowie unsere Service-Engel mit Connie, Doris, Sophie-Marie, Birgit, Julia, Lisa und Sabine, nicht zu vergessen sind Lisl und Milli unsere Thekenkräfte. Ihre Wirtsleut' Doris und Guido Ritzinger

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	3,90
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknöderl	4,20
Kürbis – Ingwerschaumsüppchen mit Kernöltropfen	4,90
Rahm-Süppchen vom Ortwanger Seekrebs mit Krebsfleisch	8,90

Salate und Vorspeisen:

Kleiner gemischter Beilagensalat	4,40
Grosser gemischter Salatteller	9,80
Bunter Salatteller mit gebratenen Hühnerbruststreifen Tomaten, Champignons und Zwiebeln	11,90
Großer Steirer - Salat mit selbstpanierten Backhendlstreifen und Kürbiskernöl mariniert	12,90
Dorfwirt - Haustoast mit kleinen Schweinsnatur schnitzlerl Schwammerlsauce und verschiedenen Salaten	11,90

Wir erlauben uns für Umbestellungen 0,50 € zu berechnen

Unsere Brüller.....

Hausgemachte **Fleischpflanzerl** wie's der Chef mag,
mit Schwammerlsauce und Butterspätzle 10,90

In Butterschmalz gebratenes **Wienerschnitzerl** vom Schwein
oder „original“ vom Kalb, dazu gibt's Pommes frites **Schwein** 10,90
Kalb 17,90

Steirisches **Backhendl** „der Dorfwirt-Klassiker“
mit Rucola - Kartoffelsalat 12,40

Junge gekochte **Ochsenbrust** mit Meerrettichsauce und frischem Kren
dazu Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln 14,90

Paprika – **Saftgulasch** vom heimischen Rindfleisch
dazu Spätzle 14,90

Cordon Bleu vom Schwein mit reichlich Schinken und Bergkäse gefüllt
dazu Pommes frites 14,90

Allgäuer **Grillpfännle** mit Schweinefilet, Hühnerfilet, Schweinerücken
Grillwurst, Speck, Pommes, Rahmsauce und Grillsauce 16,90

Gemischte Filetspitzen mit frischen Champignons „Züricher Art“
dazu eine Berner Rösti 18,90

Zwiebelrostbraten auf Allgäuer Käs'spätzle
mit viel Zwiebelsauce 20,90

Rumpsteak vom Angusrind rosa gebraten auf Pfefferrahmsauce
Speckbohnen und Kartoffelgratin 20,90

Vegetarisches:

Allgäuer **Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln** und gemischtem Salat 10,90

Kürbis – Risotto mit frisch geriebenem Parmesan, Butter
und Kürbiskernöl 13,90
(Vegan möglich, bitte fragen sie ihre Bedienung)

Gebackene Süßkartoffel mit Kräuterschmand
und reifen Mango - Paprika - Sprossen - Sesamsalsa 13,90
(Vegan möglich, bitte fragen sie ihre Bedienung)

Heimisches WILD und hiesiger FISCH.....

Rehmedaillons rosa gebraten , Kirsch-Pfeffersauce, Blaukraut Spätzle und Preiselbeerbirne	19,80
Rehrücken rosa gebraten , Wildjus mit schwarzem Hollunder, Blaukraut, Spätzle und Preiselbeerbirne	24,90
Ragout vom Hirschkalb mit Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne	18,90
Gunzesrieder Bergsaiblingsfilet auf der Haut gebraten , auf Kürbis-Risotto, Kürbis-Ingwerschaum und Kernöltropfen	23,90

Alle **Wildgerichte** aus Bolsterlanger oder Obermaiselsteiner Jagd.....

Low Carb / Kohlehydrat-minimiert

Gebratene Zucchini Schiffchen mit Hackfleischsauce gefüllt und mit Bergkäse überbacken	13,90
Hühnerbrust gebraten auf Ratatouille – Gemüse und gehobeltem Parmesan	14,90

Kleinere Gerichte:

„Toast Hawaii“ 2 Toastscheiben mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	5,90
Schweizer Wurstsalat (Lyoner, Bergkäse, Essiggurke, Zwiebel) dazu Brot	7,30
Riesen - Currywurst mit Pommes	7,50
Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognaise	9,90

Nach der neuen Allergen Verordnung weisen wir Allergiker darauf hin, ihr Menü
ausschließlich mit dem Küchenchef abzustimmen um
allergische Reaktionen vorzubeugen. VIELEN DANK

Alle Gerichte mit Speck, Schinken oder Wurst beinhalten Pökelsalze,
andere Hilfs- oder Geschmacksstoffe werden bei uns nicht verwendet.
Fertigsaucen–Päckchensuppen–oder sonstige „Tüten“ finden Sie bei uns nicht