

Vorspeisen

Wurzelspeck & Verhackertes A, L, M, O 12,50 €
mit Cornichons, Pfefferoni und Gebäck
Bacon and "Verhackertes"
with cornichons, spicy pepper and a roll

Tafelspitzsuzl A, L, M, O 12,50 €
mit Vinaigrette und Gebäck
Boiled beefjelly
with vinaigrette and a roll

Wojnar's Dip Variation A, C, G, L, M, O 7,50 €
Liptauer scharf
Eiaufstrich
Thunfisch Tramezzini
Obatzter
und Soletti
Tipp vom Festwirt: extra Brezel bestellen
Wojnar's variations of spreads
spicy Liptauer-, egg-, tuna-
and obatzter spread with "soletti"

Bierraditeller 8,50 €
Gesalzener Radi, Radieschen, A, G, O
Liptauer scharf und Brezel
Radish plate with pretzel
and spicy Liptauer spread

A gescheide Brettljausn A, C, G, L, M, O 59,00 €
für 4 Personen
Deftige kalte Jause vom Wurzelspeck,
Schweinsbratl, Stelze, gute Aufstriche
von Wojnar's, Almkäse, Verhackertes,
würzig-scharfer Senf, Kren,
Butter, Bauernbrot
Traditional brunch for 4 persons
Pork's stilt, spreads, cheese, "Verhackertes", spicy,
mustard, horseradish butter, farmer's bread

Suppe

Kürbissuppe (Vegan)

Pumkin soup

A, E, F, H, L, M, O

6,50 €

Gulaschsuppe

Goulash soup

A, C, G, L

7,50 €

Würstl

Festwirt Würstl

1 Paar Würstl, Senf, Steirer Kren
und Gebäck

1 pair of sausages, mustard,
horseradish and pastries

A, M

7,50 €

O'zapft is!

1 Paar Münchner Weißwürste
mit Laugenbrezel und süßem Senf

A pair of Munich white sausages
with pretzel and sweet mustard

A, G, M, O

9,90 €

Saftige Rostbratwürstel

mit Salzerdäpfel,
dazu Sauerkraut und scharfer Senf

Sausages with potatoes, sauerkraut and spicy mustard

G, L, M, O

10,50 €

Hauptspeisen

A resches 1/2 Grillhendl A 12,90 €
mit Joursemmel
Roasted chicken with roll

Saftiges Schweinsbratl A, C, G, L, M, O 15,70 €
von der Fleischrippe mit Sauerkraut
und Erdäpfelknödel
Roasted pork with sauerkraut
and white bread dumplings

Wiener Surschnitzel vom Schwein A, C, G 15,80 €
mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren
Tipp vom Festwirt: ein Blattsalat als Beilage
Viennese escalope (pork) with parsley potatoes
and cranberries

A resche Wiener Stelze A, C, G, L 41,90 €
für 3 Personen
(ca. 1,8 kg) mit Steirer Kren,
dazu Sauerkaute und Erdäpfelknödel
Roast pork knuckle for 3 persons
with horseradish, sauerkraut

Portion resche Wiener Stelze A, C, G, L 16,20 €
mit Steirer Kren, dazu Sauerkaute
und Erdäpfelknödel
A portion of Roast pork knuckle
with horseradish,
sauerkraut and white bread dumplings

Kasnocken A, C, G, M, O 13,60 €
mit Blattsalat und Röstzwiebeln
Traditional spaetzle with cheese and fried onions

Hauptspeisen

Schwammerl á la Creme A, C, F, G, H, L, O **14,50 €**
(Vegan)
mit Salzerdäpfel
Tipp vom Festwirt: ein Blattsalat als Beilage
Mushrooms á la cream with potatoes

Festwirt - Reindl A, C, G, M, O **84,00 €**
für 4 Personen

für 8 Personen **168,00 €**

Grillhendl, Stelze, Fleischrippe
vom Schwein, Rostbratwürstel, Schnitzel,
Knödel, Erdäpfel, Sauerkraut,
Preiselbeeren, Steirer Kren
"Ennstaler-Genuss-Specht"- pan with roasted chicken, roasted pork
knuckle, roasted pork, sausages, schnitzel, dumplings,
potatoes, sauerkraut, cranberries, horseradish

Richard's Bauern Ente A, C, G, O **24,90 €**
mit Rotkraut und Erdäpfelknödel
Roasted duck with bread dumplings

Brot & Gebäck

Brot Bread	A	2,40 €
Bretzel Pretzel	A	4,10 €
Kornspitz „Kornspitz“	A, N	2,40 €
Semmerl Roll		2,40 €

Salate & Beilagen

Krautsalat Coleslaw	O	4,90 €
Erdäpfel-Vogerl-Salat Potatoe-field salad	M, O	4,90 €
Gurken-Rahmsalat Creamy cucumber salad	G	4,90 €
Gemischter Salat Mixed salad	G, M, O	4,90 €
Festwirt Salatteller Gebackene Hühnerstreifen dazu knackiger Blattsalat und Kürbiskernöl Fried chicken stripes on mixed salad with pumpkin seed oil	A, C, G, M, O	14,80 €
Pommes frites mit Ketchup French fries with ketchup	O	4,90 €

Nachspeisen & Dessert

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN 11,20 €
mit Zwetschkenröster A, C, G, O

Homemade cut-up sugared pancake
with stewed plums

Riesen Buchteln A, C, G 8,50 €
mit Vanillesauce

Giant „Buchteln“ with
vanilla sauce

Festwirt Mohnudeln A, C, G 11,20 €
mit Zwetschkenröster

Sweet noodles with
poppy seeds, sugar and stewed plums

Topfenstrudel oder Apfelstrudel A, C, G 6,40 €
mit Vanillesauce oder Schlag

Curd or Apple Strudel with
vanilla sauce or whipped cream

Siaß' Festwirt Pfandl A, C, G, O 24,00 €
für 3 Personen

Das Beste aus der österreichischen Mehlspeisenküche:
Topfenstrudel, Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Mohnnudeln,
Zwetschkenröster und Vanillesauce

Sweet mixed pan for 3 people Mixed Viennese dessert with
stewed plums and vanilla sauce