

Vorspeisen

Happen: Beef Tartar mit Butter und Toast	6,80
Hühnerleberparfait mit Uhudlergelee und Brioche	6,80
Knuspriges Gemüseröllchen mit Couscoussalat	5,40
Safran-Spargel-Sulz mit Beinschinken	8,40
Beinflleichsulz mit Rahmkäferbohnen und Kernöl	9,40
Kalbshirn geröstet mit Ei oder gebacken mit Petersilerdäpfel	9,80
Gebratene Kalbsbriesterrine mit Marillenchutney	11,80
Lammkoteletts mit warmen Berglinsen – Fenchelsalat	10,40
Zweimal gebratener Schweinebauch mit Bohnen-Fisolenragout	10,40
Italienisches Hahnenkammragout mit Gnocchi	9,80
4/4 Wachtel mit Blattsalat, eingelegten Eierschwammerl und Wachtelspiegelei	11,80
Rindsuppe mit zweierlei Einlagen	4,80
Karfiol - Chiliremesuppe mit Croutons	4,80

Hauptspeisen

Vauland Casarecce mit Gemüsesugo, Basilikumricotta und Pecorino	12,80
Heiß mariniertes Früh-Stöcklkraut mit Grammeln, Speck, Blunzen und Kren	12,80
Champignons oder Karfiol gebacken, Sauce Tatar, Petersilerdäpfel	12,80
Gebackenes Schweinsschnitzel oder Fledermaus mit Erdäpfel-Gurkensalat	12,80
Geschmorte Schweinswangerln in Rotwein-Senfsauce, Butternudeln und Kohlrabi	16,40
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln	16,80
Geröstete Kalbsleber oder –nieren in Zwiebelsaftl mit Erdäpfelpüree	18,40
Dry aged Herzzapfen mit Erdäpfel – Fisolengröstl	20,40

Nachspeisen

Ein Marillenknoedel in Butterbrösel	5,80
Marillenkuchen mit Schlagrahm	5,80
Zartbitter Schokomousse mit Erdbeeren	6,80
Vorarlberger Bergkäse von Udo Jäger	7,80

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

Gasthaus Wolf. Wien 4; Große Neugasse 20/Ecke Rienöslgasse 17. Geöffnet Dienstag bis Freitag 12:00 bis 14:00, Dienstag bis Samstag ab 17:00, warme Küche 18 bis 22 Uhr
Tischreservierung: tisch@gasthauswolf.at [facebook.com/gasthauswolf](https://www.facebook.com/gasthauswolf)