

D'Feldwies Wirtshaus

Gasthof Feldwies

D'Feldwies Wirtshaus • Inhaber: Beate Stang • 83236 Feldwies • Greimelstr. 30 • Tel. 0 86 42 - 59 57 15 • Fax 0 86 42 - 59 57 20

Für alle Gelegenheiten der ideale Rahmen: Familien- und Firmenfeiern • Geschäftsessen • Hochzeiten • Theateraufführungen • Heimatabende

Des gibt's bei uns . . .

Grias Eich mitanand!



Unsere Empfehlung

für die Woche vom
8. Februar - 14. Februar 2019

Sau'res Lünge'l,
mit Semmelknödel 8,90 €

für die Woche vom
15. Februar - 21. Februar 2019

Schweineleber mit Äpfel und Zwiebeln,
auf Kartoffelpüree und Blaukrautsalat 10,90 €

Zum Aufwärma ham ma . . .

Glühwein 3,90 €
hausgem. Jägertee 5,- €

Mia gfrein uns, daß bei uns seids
und wünschen an guadn Appetit!
Eia Wirtshaus-Team

Suppen, Magendratzer, Vegetarisches
und Hauptgerichte aus der Winterküche

Bunt gemischter Salat, zur Wahl mit Balsamico- oder Joghurtdressing	5,60 €
Wintersalat in weißem Balsamico, mit eingelegtem Kürbis, Entengröst'l und Brotkrusteln	12,90 €
Klare Ochsensupp'n, wahlweise mit Leberknödel oder Pfannkuchenstreifen	4,50 €
Supp'nSchüssel, mit Leberknödel, Bratnockerl und Pfannkuchenstreifen	6,90 €
Kartoffelgratin, mit Brokkoli und gerösteten Erdnüssen	10,90 €
Gekochte Jungbullenbrust mit Kren, auf Wirsingrahm und Schnittlauchkartoffeln	13,80 €
Schweinerückensteak auf Kasspatz'n, mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	15,90 €
Zanderfilet in Schaumweinsoße, mit Wintergemüse und Schnittlauchkartoffeln	16,90 €
„Holzknecht-Reind'l“, mit geräuchertem Schweinehals, Supp'nfleisch, Wiener Würst'l, Sauerkraut und Kartoffeln	13,50 €
Jungbullenschulter in Rotwein geschmort, mit buntem Gemüse und Semmelknödel	16,90 €
Rahmbraten vom Schwein, mit Spätzle und Salat	14,50 €

Aus unserer Nachspeisenkuchl . . .

Mohr im Hemd, mit Schokoladensoße und Sahne	4,80 €
Waldbeeren-Windbeutel, mit Vanilleeis und Sahne	6,20 €
Baileys Parfait, mit Zwetschgenstrudel	6,50 €

Bier
aus dem
Holzfass

1/2 Liter
€ 3,40

