



Gasthaus Muhwirt

ESSEN & TRINKEN

Speisekarte

FRISCH & G'SCHMACKIG



Vorspeisen

- Räucherforellenfilets** (A, C, D, M, O, G)
mit Blattsalaten der Saison und Gebäck..... **9,60**
- Rindercarpaccio** (A, C, E, G, O, M)
mariniertes, hauchzart geschnittenes Rinderfilet mit Zwiebeln,
grünem Pfeffer, gehobeltem Parmesan und Gebäck..... **11,60**
- Mozzarella mit Tomatenscheiben** (M, C, G, A, O, H)
mit Rucola, Olivenöl und Gebäck..... **9,80**
- Vorspeisenteller** (M, C, A, O, H)
mit mariniertem Grillgemüse, Mozzarella, Rohschinken und Gebäck..... **10,70**

Aus dem Suppentopf

- Klare Rindssuppe** (C, A, M, L, G)
mit Pfannkuchen und Gemüsestreifen..... **5,20**
- Leberknödelsuppe** (C, M, L, A, G)..... **5,60**
- Tomatencremesuppe** (A, L, M, G, O)
mit Sahne und Brotwürfel..... **5,80**



UNSERE HEIMATKÜCHE



Salate

Kleiner Salatteller <small>(M, O)</small>	5,20
Großer Salatteller <small>(M, O)</small>	8,80
Griechischer Salat <small>(M, O, G, A)</small> verschiedene Blattsalate, Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln, Paprika und Feta Käse	12,20
Salat mit Putenstreifen <small>(M, O, A)</small> verschiedene Salatsorten, Champignons, rote Zwiebeln und Gebäck	12,60
Salat mit in Kürbiskernpanade gebackenen Hendlbruststreifen <small>(M, O, A, C, H)</small> verschiedene Salatsorten mit rote Zwiebeln und Gebäck	13,80

Fischgerichte

Forelle „Müllerin Art“ <small>(O, M)</small> mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	16,60
Gebackenes Rotbarschfilet <small>(O, M, G, D)</small> mit Petersilienkartoffeln und Remouladensauce	14,80



Hauptspeisen

 Solange
Vorrat reicht!

- Ofenfrischer Schweinebraten** (C, M, G, A, L, O)
in Biersoße mit Semmelknödel und frischem Krautsalat **14,20**
- Rindsgulasch** (M, O, A, L)
mit Semmelknödel und frischem Krautsalat **15,60**
- Gekochter Tafelspitz vom Rind** (L)
mit Röstkartoffeln, Gemüse und Apfelkren **15,80**
- Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“** (M, O, A, C)
mit Kartoffelsalat **13,50**
- Cordon Bleu vom Schwein** (M, O, A, C, G)
mit Pommes Frites und Preiselbeeren **14,70**
- Käsespätzle** (O, M, A, C, G)
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat **13,40**



Vom Grill

- Zwiebelrostbraten** (O, L, M)
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat **20,80**
- Grillteller** (G, C, A, L, M)
mit Rind, Pute, Schwein, Lamm, Fleischpflanzerl,
mediterranem Djuwetschreis,
Pommes Frites und Kräuterbutter **21,50**
- Schweinefiletmedaillons** (M, O, A, C, G)
auf Rahmpilzen, Butterspätzle
und gemischtem Salat **17,60**
- Schweinerückensteak** (O, L)
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat **15,50**
- Putensteak** (G, O)
mit Djuwetschreis, mediterranem Grillgemüse
und Kräuterbutter **16,60**
- Putenrahmschnitzel** (M, O, A, C, G)
mit Butterspätzle und gemischtem Salat **16,50**



Aus unserer Wurst- & Brotzeitküche



Schweinsbratwürstel (A, C, G, O, 1,2, 10, 12) mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf.....	10,50
Abgebräunter Leberkäse (A, C, G, O, 1,2,10, 12) mit Spiegelei und Bratkartoffeln.....	9,30
Currywurst (A, C, G, O, 1,2, 10, 12) mit Pommes Frites.....	9,30
Brotzeiteller nach Art des Hauses (A, C, G, O, 1,2, 10, 12) mit Brot und einem Stamperl Obstler.....	12,50
Kalter Schweinebraten (M, C, G, A, O) mit Kren, Essiggurken, Butter und Brot.....	10,50
Bayerischer Wurstsalat (A, C, O, M, 1, ,2,6, 10, 12) mit Essiggurken, Paprika, Zwiebeln und Brot.....	8,40
Schweizer Wurstsalat (C, G, A, O, 1,2, 6, 10, 12) mit Käse, Essiggurken, Paprika, Zwiebeln und Brot.....	9,40
1 Paar Wiener Würstel (A, C, G, O, 1, 2,10, 12) mit Senf, Kren und Brot.....	5,20
2 Stück Münchner Weißwürste (A, C, G, O, 1, 10, 12) mit süßem Senf und Breze.....	7,80



Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets (A, G, C) mit Pommes Frites und Ketchup.....	7,50
Kleines Wiener Schnitzel von der Pute (A, C, M, O) mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren.....	8,80
Gebackene Fischstäbchen (A, C, D, G, L) mit frischem Gemüse vom Markt.....	8,50

NOCH WAS SÜSSES?



Für den süßen Abschluss

Topfenknödel mit Zwetschgenröster ^(A, C, G, O)	7,20
Mandelparfait mit Karamellsauce ^(C, H, G, O)	6,80
Lauwarmer Marillenpalatschinken mit Sahne ^(G, A, O, C)	5,80
Vanilleeis Palatschinken ^(G, A, H, F, C) mit Schokosauce und Sahne	6,90
Gemischtes Eis ohne Sahne ^(C, G, O)	4,50
Gemischtes Eis mit Sahne ^(C, G, O)	4,90
Eiskaffee ^(G, O)	5,10

Weitere Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte.

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁽³⁾	3,20	Tasse Kaffee Hag	3,20
Haferl Kaffee ⁽³⁾	3,60	Haferl Kaffee Hag	3,60
Haferl Milchkaffee ^(3, G)	3,60	Haferl Schokolade mit Sahne ^(G)	3,60
Espresso ⁽³⁾	2,70	Haferl Tee	2,60
Espresso groß ⁽³⁾	3,70	Haferl Tee mit Rum ^(O)	4,20
Cappuccino ^(3, G)	3,60		
Latte Macchiato ^(3, G)	3,80		



GETRÄNKEKARTE



WIENER BIER
Höchste Braukultur aus Teisendorf.

Bierspezialitäten

Hell vom Fass ^(A) 0,3 l/0,5 l	3,40/3,90	Federweizen ^(A) 0,5 l	4,00
Hell Alkoholfrei ^(A) 0,5 l	3,90	Weißbier alkoholfrei ^(A) 0,5 l	4,00
Export Dunkel ^(A) 0,5 l	3,90	Rupert Pils ^(A) 0,33 l	3,60
Radler ^(A) 0,5 l	3,90	Zitronenweizen ^(A) 0,5 l	4,00
Hefe Weißbier ^(A) 0,5 l	4,00	Cola-Weizen ^(A, 3) 0,5 l	4,00
Hefe Weißbier Dunkel ^(A) 0,5 l	4,00	Goaß'n Maß ^(A) 1,0 l	11,40

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,3 l/0,5 l	2,70/3,50
Adelholzener Mineralwasser 0,75 l Flasche	5,50
Adelholzener Mineralwasser 0,25 l Flasche	3,20
Adelholzener Mineralwasser still 0,25 l Flasche	3,20
Zitronenlimo ⁽¹⁾ 0,3 l/0,5 l	3,20/3,70
Orangenlimo ^(1, 2, 12) 0,3 l/0,5 l	3,20/3,70
Spezi ^(1,6) 0,3 l/0,5 l	3,20/3,70
Cola ⁽¹⁾ 0,3 l/0,5 l	3,20/3,70
Cola light ^(1, 3, 5, 8) 0,33 l	3,20
Eistee ^(1, 2, 12) 0,3 l/0,5 l	3,20/3,70
Bitter Lemon ⁽⁴⁾ 0,2 l	3,20
Tonic Water ⁽⁴⁾ 0,2 l	3,20



Säfte

Apfelsaft 0,2 l/0,5 l	2,70/3,70	Apfelsaftschorle 0,3 l/0,5 l	3,30/3,70
Orangensaft 0,2 l/0,5 l	2,70/3,70	Orangensaftschorle 0,3 l/0,5 l	3,20/3,70
Johannisbeernektar 0,2 l	2,70	Johannisbeerschorle 0,3 l/0,5 l	3,20/3,70

Weißweine

Grüner Veltliner ⁽¹¹⁾ 1/8 l / 1/4 l **3,30 / 5,20**

2021 "Riede Stein" aus Österreich-Weinviertel, Ebner-Mitterhauser
Helles Strohgelb, Duft nach Apfel und Limette, anregende Säure
und Charmante Frucht 13% Vol.

Pinot Grigio ⁽¹¹⁾ 1/8 l / 1/4 l **3,40 / 5,50**

Cantina Campagnola, Veneto IGT, 12 % Vol.
Goldgelb im Glas, im Bouquet erinnert er an reife Melone, Orange,
etwas Champignons. Trocken mit cremiger Säure.

Scheurebe ⁽¹¹⁾ 1/8 l / 1/4 l / 0,75 l **3,40 / 5,50 / 22,00**

Kabinett Vier Jahreszeiten, Pfalz, Deutschland, 10,5 % Vol.
Goldgelb im Glas, Bouquet ist opulent mit klar erkennbaren Aromen nach Mostbirne,
Limonen und etwas Rose. Am Gaumen halbtrocken mit milder Säure.

Chardonnay 2021 ⁽¹¹⁾ 0,75 l **22,00**

Österreich/Weinviertel EM. Intensiver Duft nach reifen Bananen, elegante Süße,
füllig und dicht im Abgang, 14,0 % Vol., halbtrocken

Weißburgunder 2021 ⁽¹¹⁾ 0,75 l **22,00**

Österreich/Weinviertel EM. Zarter Duft nach Williamsbirne, dezente Waldhonignote,
ausgewogene Säure, 12,5 % Vol., trocken

Weinschorle rot oder weiß ⁽¹¹⁾ 1/4 l / 1/2 l **3,60 / 5,80**

Aperol ⁽¹¹⁾ 1/4 l **5,80**

Rotweine

Blauer Zweigelt ⁽¹¹⁾ 1/8 l / 1/4 l **3,30 / 5,20**

Weingut Schmidt, Qualitätswein/Niederösterreich, 13 % Vol.
Kirschrot im Glas, feiner Duft nach Kirschen und roten Beeren,
trocken mit sanftem Tannin.

Merlot ⁽¹¹⁾ 1/8 l / 1/4 l **3,30 / 5,20**

Colli Euganei DOC, Italien, 13 % Vol.
Rubinrot im Glas, das Bouquet erinnert an Brombeere, Kirsche und Herbstkräuter.
Trocken mit sanftem Tannin und milder Säure.

Rotwein Cuvée ⁽¹¹⁾ 1/8 l / 1/4 l / 0,75 l **3,40 / 5,20 / 21,00**

Vier Jahreszeiten, deutscher Qualitätswein, 11,5 % Vol.
Rubinrot im Glas, angenehmer Duft nach Pflaumen, dunklen Beeren und winterlichen Gewürzen.
Am Gaumen saftig mit deutlicher Restsüße und gut eingebundener Säure.

Blauburger 2020 ⁽¹¹⁾ 0,75 l **22,00**

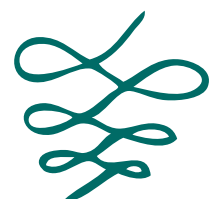
aus Österreich-Weinviertel, Ebner-Mitterhauser,
dunkle-, reife Brombeeraromen, vollmundiges Terroir, vielschichtiger Abgang
12,5 % Vol., trocken

Prosecco

Prosecco DOC Valotaj ⁽¹¹⁾ 0,75 l **23,00**

Piccolo Hausmarke ⁽¹¹⁾ 0,2 l **4,20**

Vino frizzante, Italien, Vallotaj, Azienda Vinicola Colferai, 11 % Vol.
Helles Goldgelb, feine Perlage, angenehmer blumig-fruchtiger Duft
nach Obstblüte und frischen Birnen assoziierend dazu erfrischende Säure.



Aperitifs & Longdrinks

Martini Bianco dry	5 cl	5,50
Martini Rosso dry	5 cl	5,50
Campari Soda	5 cl	4,20
Campari Orange	5 cl	5,50
Whiskey	4 cl	5,90
Bacardi Cola	4 cl	5,90



Liköre & Magenbitter

Jägermeister	2 cl	3,10
Fernet Branca		3,30
Ramazzotti		3,30

Schnäpse • Weinbrand & Cognac

Kirschwasser	2 cl	2,80
Zwetschgenwasser	2 cl	2,80
Williamsbirne	2 cl	2,80
Marillenbrand	2 cl	2,80
Obstler	2 cl	2,80
Enzian	2 cl	2,80
Whisky Bourbon	2 cl	3,80
Scotch	2 cl	3,80
Hennessy Whiskey	2 cl	4,20



Deklarationspflichtige Allergene:

- A) glutenhaltiges Getreide
- B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H) Schalenfrüchte
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O) Schwefeldioxid und Sulfite
- M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) konserviert mit Nitritpökelsalz
- 3) Koffeinhaltig
- 4) chininhaltig
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Phosphat
- 7) mit Milcheiweiß
- 8) geschwärzt
- 9) enthält Phenylalanin
- 10) mit Geschmacksverstärker
- 11) Sulfide
- 12) Antioxidationsmittel



Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal. Vielen Dank!

Gasthaus
Muhwirt

Gasthaus Auwirt

GASTHAUS AUWIRT
Au 5 · D-83404 Ainring
Tel.: 08654/777 694
E-Mail: info@auwirt-ainring.de
www.auwirt-ainring.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
Freitag bis Mittwoch 11:00 – 23:00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11:00 – 21:30 Uhr
Donnerstag Ruhetag



Speisekarte