



Gasthaus Wirth
Wirtshaus - Biergarten - Eventcatering

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe - 6,20 €

mit gerösteten Kernen und Kürbisöl

Karotten-Ingwer-Cremesuppe - 6,20 €

mit Crème fraîche

Ziegenkäse im Speckmantel - 8,80 €

Gebratener Apfel · Wildkräutersalat · Curry-Mango-Dressing

Räucherlachstatar - 10,50 €

Kartoffelrösti · Selleriepüree · Wildkräutersalat · Curry-Mango-Dressing

Flammkuchen „nach Art des Hauses“ - 11,00 €

Hauptspeisen – Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ - 13,80 €

mit Pommes und Salatgarnitur

Currywurst - 9,80 €

mit Pommes und Salatgarnitur

Rinderschmorbraten - 15,50 €

mit Portweinjus · Butterspätzle · Bohnen im Speckmantel

Geschmorte Rehkeule - 17,50 €

mit Wacholderrahm · Kräutersaitlinge · Spätzle · Preiselbeeren

Dry Aged Rinderfilet (200 g) - 32,20 €

mit Kalbsjus · Wilder Brokkoli · Gnocchi · Röstzwiebeln

Schweinefilet - 14,80 €

mit Pfefferrahmsauce · Kartoffelgratin · Gemüse

Hauptspeisen – Fisch

Zanderfilet – 17,00 €

auf der Hautseite gebraten · Beurre Blanc · Kartoffelgratin · Gemüse

Vegetarisch

Pasta mit Pecorino & Feigenfüllung – 12,80 €

Tomaten · Bärlauchpesto

Allgäuer Käs'Spätzle – 13,50 €

mit Röstzwiebeln und grünem Salat

Vegan

Gemüsecurry (pikant) – 11,50 €

mit Kokos-Chili-Sauce · Basmatireis · Kresse

Desserts

„Heiße Liebe“ – 7,50 €

Vanilleeis · heiße Himbeeren · Sahne

Gebackene Apfeltaschen – 8,90 €

Spekulatiuscrumble · Vanilleeis · Waldbeeren

Halbflüssiger Schokoladenkuchen – 8,50 €

Beeren · Vanilleeis

Schokomousse – 7,00 €

mit Cassisfeige

Eierlikörbecher – 7,00 €

mit Schlagsahne

Hinweis zu Allergenen:

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie beim Servicepersonal.