



*Dorfwirt*  
**Pachinger**

*essen. trinken. wohlfühlen*

# *Dorfwirt* **Pachinger**

## VORSPEISEN

Bunter Blattsalatteller mit Honigdressing und Brotroutons  
*mit Schafskäse im Speckmantel*

12,90

oder

*mit Schafskäsewürfeln* ✓

11,90

Burrata

*mit Kirschtomaten auf Tutteinsiemesalat, ✓  
Balsamico & Cashew Nüssen*

13,90

Lauwarme Grammeln

*mit Knoblauch & Hausbrot*

5,90

## SUPPEN

Hausgemachte Rindsuppe mit Gemüse  
& Leberknödel oder Frittaten oder Backerbsen

4,60

## HAUPTSPEISEN

Gemischter Salatteller mit gebackenen Hühnerbruststreifen  
*Kartoffelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Mais, Käferbohnen, Blattsalat, Kernöldressing*

13,90

Blunzn Gröstl

*Blunze, Kartoffeln, Zwiebel, Kren, Spiegelei*

12,90

Surschnitzel

*mit hausgemachtem Erdäpfelsalat*

14,90

Schweins Cordon Bleu

*gefüllt mit Schinken und Käse, mit Erdäpfel-Mayonnaise Salat*

16,90

Ausgelöstes Backhendl

*Brust & Keule ohne Haut*

*mit hausgemachtem Erdäpfelsalat*

16,80

Omas Schweinsbraten

*Knoblauchsaft, Serviettenknödel, gemischter Salat*

14,50

# *Dorfwirt* **Pachinger**

Gebackenes Zanderfilet  
*Kartoffelsalat, Sauce Tartare*  
18,90

Gegrillter Schweinsrücken  
*Bratkartoffeln, hausgemachte Kräuterbutter, Salatgarnitur*  
15,90

vegane Kichererbsenpuffer  
*Lauwarmer Paprikasalat, Oliven, Rucola, Tsatsiki*  
11,90



## **KALTE JAUSE**

Bauernpresswurst  
*rote Zwiebel, Essig-Öl Dressing, Ei, Hausbrot*  
10,50

Wurstsalat mit Käse  
*Kukuruz, Paprika, Essiggurkerl, rote Zwiebel, Ei, Kernöl, Hausbrot*  
10,50

Ein Stück Blunze  
*mit Senf, Kren, Hausbrot*  
8,60

## **HAUSBROTE**

Roastbeefbrot  
*Butter, Kapernbeeren, rote Zwiebelringe, hausgemachte Sauce Tartare*  
10,90

Schweinsbratenbrot  
*Senf, Kren, sauer eingelegtes Gemüse*  
7,50

Speckbrot  
*Kren, sauer eingelegtes Gemüse*  
7,50

Kümmelbratenbrot  
*Senf, Kren, sauer eingelegtes Gemüse*  
7,50

Käsebrot  
*Emmentaler, Weichkäse, Brie, roter Paprika, Ei*  
7,50



Schmalzbrot  
*mit oder ohne Zwiebelringe*  
4,60

# *Dorfwirt* **Pachinger**

## Winzerplatte

*gemischter Aufschnitt, Käse, Ei, Kren, Butter, Hausbrot*  
10,90

## Käseplatte

*Jerome, Emmentaler, Brie, Weichkäse, Ei, Feigensenf, Butter, Hausbrot* ✓  
11,50

Warmes Eierspeisbrot ✓  
*mit Schnittlauch*  
6,50

## WARME JAUSE

Ein Paar Selchwürstel  
*Senf, Kren, Hausbrot*  
10,50

## Surschnitzelbrot

*zwei Stück Surschnitzel, Essiggurkerl, Zwiebelringe*  
9,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Portion Surschnitzel  
*hausgemachte Erdäpfelstaberl, Ketchup*  
8,50

Kleine Portion Backhenderl  
*hausgemachte Erdäpfelstaberl, Ketchup*  
8,50

hausgemachte Fischstäbchen vom Zander  
*Erdäpfelsalat*  
8,50

Gebratene Serviettenknödel ✓  
*Knoblauchsaft*  
4,50

## SALATE



Erdäpfelsalat, Käferbohnsalat, Paradeissalat, Gurkensalat, Maissalat,  
Krautsalat, gemischter Blattsalat mit Thousand-Island Dressing  
gemischter Salat mit Blattsalat und Thousand-Island Dressing  
Erdäpfel-Mayonnaisesalat  
4,50

# Dorfwirt Pachinger

## BEILAGEN

Gebratene Serviettenknödel   
3,80

Basmatireis   
3,80

Petersilerdäpfel   
3,80

hausgemachte Erdäpfelstaberl mit Ketchup   
3,80

Scheibe Hausbrot   
1,50

gekochtes Ei   
1,50

Essiggurke oder Pfefferoni   
0,80

Senf, Ketchup, Mayonnaise, Kren  
0,80

## MEHLSPEISEN

Apfelstrudel   
4,60  
mit Vanillesauce *oder* Schlagobers  
5,30

Topfenstrudel   
4,60  
mit Vanillesauce *oder* Schlagobers  
5,30

## WINTERÖFFNUNGSZEITEN

MO,DI: Ruhetag

MI: 16 – 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr)

DO,FR,SA: 11 – 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr)

SO: 10 – 16 Uhr (Küche bis 15 Uhr)

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen

# Dorfwirt Pachinger

## ALKOHOLFREI

Römerquelle prickelnd oder still	2,50 <sup>0,331</sup>   5,10 <sup>0,751</sup>
Soda Zitrone	2,20 <sup>0,251</sup>   4,10 <sup>0,51</sup>
Soda Holunder	2,20 <sup>0,251</sup>   4,10 <sup>0,51</sup>

## TRAUBENSAFT

<i>Weingut Pachinger</i> pur	3,00 <sup>0,251</sup>   11,00 <sup>11</sup>
gespritzt	2,80 <sup>0,251</sup>   4,80 <sup>0,51</sup>

<b>HAUSGEMACHTE LIMO</b> mit Soda oder Leitungswasser	2,60 <sup>0,251</sup>   4,70 <sup>0,51</sup>
--	--

Gurke-Minze-Holunder  
Limette-Minze-Himbeer  
Orange-Mango

## FLASCHEN

Coca Cola	3,80 <sup>0,331</sup>
Coca Cola Zero	3,80 <sup>0,331</sup>
Frucade	3,80 <sup>0,331</sup>
Almdudler	3,80 <sup>0,331</sup>
Softdrink gespritzt	4,40 <sup>0,51</sup>

Pago Marille Johannisbeere	3,40 <sup>0,21</sup>
Pago gespritzt	4,00 <sup>0,331</sup>
Pago gespritzt groß	4,80 <sup>0,51</sup>

## KAFFEE & TEE

Espresso	2,50
doppelter Espresso	4,10
Espresso Macchiato	2,70
kleiner Brauner	2,70
großer Brauner	4,10
Cappuccino	3,60
Melange	3,60
Verlängerter schwarz	3,20
Verlängerter braun	3,40
Kakao mit Schlagobers	3,40
Tee	3,40
Früchte, Pfefferminz, Schwarz, Grün, Kamille	

## ALKOHOLISCH

Spritzer weiß rot rosé	2,50 <sup>0,251</sup>   4,60 <sup>0,51</sup>
Holunderspritzer	3,10 <sup>0,251</sup>   4,80 <sup>0,51</sup>
Himbeerspritzer	3,10 <sup>0,251</sup>   4,80 <sup>0,51</sup>
Mangospritzer	3,10 <sup>0,251</sup>   4,80 <sup>0,51</sup>

## APPERITIV

<i>Weingut Pachinger</i> Frizzante Rosé	3,70 <sup>0,11</sup>   21,00 <sup>0,751</sup>
Frizzante Muskateller	3,70 <sup>0,11</sup>   21,00 <sup>0,751</sup>
Frizzante Uhudler	3,90 <sup>0,11</sup>   24,00 <sup>0,751</sup>

Aperol Sprizz	4,60 <sup>0,251</sup>
Hugo	4,60 <sup>0,251</sup>

## WEINE

*Weingut Pachinger*

<b>Welschriesling 2022</b> trocken, grüner Apfel & Wiesenkräuter	3,50 <sup>0,1251</sup>   20,00 <sup>0,751</sup>
---	---

<b>Sauvignon blanc 2022</b> trocken, Stachelbeere & Maracuja	3,80 <sup>0,1251</sup>   22,00 <sup>0,751</sup>
---	---

<b>Muscaris 2022</b> trocken, Holunderblüte & Traube	3,80 <sup>0,1251</sup>   22,00 <sup>0,751</sup>
---	---

<b>Cabernet blanc 2022</b> trocken, Ribisel & Stachelbeere	3,80 <sup>0,1251</sup>   22,00 <sup>0,751</sup>
---	---

<b>Cuvée Ohne 2022</b> lieblich, Exotische Früchte	3,50 <sup>0,1251</sup>   20,00 <sup>0,751</sup>
---	---

<b>Rosé Zweigelt 2022</b> trocken, Ribisel & Erdbeere	3,50 <sup>0,1251</sup>   20,00 <sup>0,751</sup>
--	---

<b>Zweigelt 2022</b> trocken, Weichsel & Nelke	3,50 <sup>0,1251</sup>   20,00 <sup>0,751</sup>
---	---

## FLASCHENBIER

Stiegl Braukunst	4,30 <sup>0,331</sup>
Stiegl Radler	4,30 <sup>0,331</sup>
Stiegl Weiße	5,40 <sup>0,51</sup>
Stiegl Hell	5,40 <sup>0,51</sup>
Stiegl Freibier alkoholfrei	5,40 <sup>0,51</sup>

## EDELBRÄNDE

*Weingut Pachinger*

Muskat Weinbeerenbrand	3,40 <sup>2c1</sup>   5,80 <sup>4c1</sup>
<i>Schnapsbrennerei Lichtscheidl</i>	

Marille	3,60 <sup>2c1</sup>   6,10 <sup>4c1</sup>
---------	---

Williams Christ Birne	3,60 <sup>2c1</sup>   6,10 <sup>4c1</sup>
-----------------------	---

*Johann Wagner*

Schwarze Johannisbeere	3,60 <sup>2c1</sup>   6,10 <sup>4c1</sup>
------------------------	---

## SCHNAPS

Jägermeister	3,60 <sup>2c1</sup>
--------------	---------------------

# *Dorfwirt* **Pachinger**

## **WEINANGEBOT FLASCHENWEISE**

### **Grüner Veltliner 2022**

Weingut Urban, NÖ, Wullersdorf, trocken | 28,00<sup>0,75l</sup>

Ein typischer Grüner Veltliner aus dem Weinviertel DAC – fruchtige Apfelnote, Zitrusanklänge und ein typisches Pfefferl im Abgang.

### **Gelber Muskateller 2023**

Weingut Lichtscheidl, BGLD, St.Georgen, trocken | 25,00<sup>0,75l</sup>

Eine trinkanimierende Fruchtboome – intensiv, traubige Muskatnoten in der Nase, am Gaumen belebende Frische und ausbalancierte Frucht.

### **Riesling 2022**

Domäne Wachau, NÖ, Wachau, trocken | € 33,00<sup>0,75l</sup>

Federspiel, Ried Loibenberg

Ein Federspiel par excellence – feine, saftige Steinobstfrucht, kräftiger Körper und ein Hauch Mineralität.

### **Neuburger 2022**

Erbhof Nährer, BGLD, St.Georgen, trocken | € 25,00<sup>0,75l</sup>

Ein typischer Nordburgenländer – Duft nach Birne, Quitte & Marille, frische Mineralität, kräftig und druckvoll am Gaumen.

### **Blaufränkisch Classic 2022**

Winzerkeller Neckenmarkt, BGLD, Neckenmarkt, trocken | € 28,00<sup>0,75l</sup>

Ein klassischer Blaufränkisch – fruchtig, verführerisch Geruch nach Kräutern und Gewürzen, am Gaumen dicht und voll im Abgang.