

Schwaigerwirt's Hausmannskost.

Bodenständig. Herzlich.

A guate Kuchl-so wie's g'hört.



Für Informationen über Allergene, steht euch unser Servicepersonal im Wirtshaus zur Verfügung.

Wir sind bemüht unsere Karte so aktuell wie möglich zu halten, trotzdem kann es immer zu kleinen Unterschieden kommen.

Alle Preisangaben in €uro -2026-Schwaigerwirt

VORSPEISEN

Preis

Frittatensuppe mit Gemüse ACGL

4,90

Leberknödelsuppe mit Gemüse ACGL

4,90

Knoblauchcremesuppe mit Knoblauchbrot ACGL

5,20

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ACGL

5,70

Überbackene Schnecken im Knoblauch-Kräuteröl mit Toastscheiben ACG

10,90

Beef Tatar nach Art des Hauses mit geräucherter Paprikamayo, Butter und Toast ACG

13,90 klein 16,90 groß

BEILAGEN & EXTRAS

Preis

Braterdäpfel, Salzerdäpfel, Petersilerdäpfel, Pommes, Eisbergsalat, Vogerlsalat, Krautsalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Paradeissalat

4,50

Kernöl, Ketchup, Mayo

1,00

Knoblauchsauce, Grüne Sauce, Cocktailsauce, Chimichurri, Preiselbeeren, 4.Stk. Toast

2,00

KLEINE GÄSTE

Preis

Fischstäbchen 5.Stk. mit Erdäpfelsalat ACG

8,50

Kinderschnitel vom Huhn oder Schwein mit Pommes ACG

8,50

Hühnernuggets 5.Stk. mit Pommes ACG

8,50

GEGRILLTES & BURGER	Preis
Grillplatte: Hühnerfilet, Kotelett, Spare Ribs, Kukuruz und Pommes KZ fehlt	18,50
Schwaigerschnitel gefüllt mit Speck, Paprika, Zwiebel und mit Käse überbacken dazu Braterdäpfel und Spiegelei ACG	18,50
Der NEUE Burger: 300g Rindfleisch, Speck, Vogerlsalat, Käse, karamellierte Zwiebel, mit Pommes ACG	18,90
Pulled Pork Burger mit Süßerdäpfelpommes und Speckkraut ACGM	18,90
Gegrillter Seehecht mit Erdäpfel-Selleriepüree AGD	20,90
Beef Stroganoff mit Schnupfnudeln AC	19,90
SCHMANKERL & HAUSMANNSKOST	Preis
Paprikahuhn mit Nockerl ACGL	17,90
Altwiener Backfleisch (Rip Eye Kalb) mit Petersilerdäpfel ACGM	20,90
Jägerockerl mit Vulkankäse und grünem Salat ACG	13,90
Fiakergulasch mit Knödel, Gurkerl, Einspänner und Spiegelei ACGL	16,90
Linsen mit Knödel und G'selchtem ACGL	13,90
Bauernschmaus mit Knödel, G'selchtem, Schweinsbraten, Kraut, Einspänner ACGL	15,90
Schweinsbraten mit Kraut und Knödel ACGL	15,90
Rindsroulade mit Spiralen ACGLM	17,90
Faschierte Laberl mit Erdäpfelpüree ACG	12,90
Blunzen im Ganzen mit Speckerdäpfel und Krautsalat, Kren A	14,90
Kalbs-Zwiebelrostbraten kurz gebraten, weißes zartes Fleisch mit Braterdäpfel ACGLM	22,90



STEAK	Preis
Pfeffersteak, Filetstück mit Kroketten, Speckfisolen und Pfeffersauce ACG	200g - 28,90 280g - 36,90
Haussteak, Filetstück mit Erdäpfel-Selleriepüree, Karotte und Chimichurri AGL	200g - 28,90 280g - 36,90

RIBS serviert mit 3.Sauce & Kukuruz	1. oder 2. Längen Preis
Asia Ripperl mit Jungzwiebel, Sojasauce, Sesam AFN	15,90 klein 19,50 groß
Panierte Ripperl mit Senf und Kren ACG	15,90 klein 19,50 groß
Hausripperl	15,90 klein 19,50 groß
Honig Sesam Ripperl N	15,90 klein 19,50 groß
Knoblauchripperl	15,90 klein 19,50 groß
Chimichurri Ripperl	15,90 klein 19,50 groß
Bier BBQ Ripperl	15,90 klein 19,50 groß
BEILAGEN NACH WAHL: Pommes, Braterdäpfel, Krautsalat, Speckfisolen, Ofenerdäpfel	4,50
Süßerdäpfelpommes	6,50

GEBACKENES	Preis
Schnitzelplatte: Schwein-, Sur-, Kalb-, Hühnerschnitzel, Leber, Backfleisch, dazu Reis und Erdäpfelsalat ACGM	22,90
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren ACG	28,90
Surschnitzel mit Erdäpfelsalat ACG	16,90
Hühnerschnitzel mit Pommes ACG	16,90
Cordon Bleu vom Schwein oder Huhn mit gemischtem Salat ACGM	17,90
Rustikales Cordon Bleu gefüllt mit Speck, Zwiebel, Paprika, Gouda und gemischtem Salat ACG	18,50
Palatschinken Cordon Bleu mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Tatare ACG	13,90
Gebackene Rindsleber mit Mayosalat ACG	14,90

NACHSPEISE	Preis
Flüssiger Schokokuchen mit Beeren und Twinni ACG	7,90
Gebackene Apfelringe mit Zimtmarillen ACGH	7,90
Somlauer Nockerl ACGHO	6,90
Gebackene Mäuse mit Apfelmus ACG	6,90
Palatschinken mit Nutella oder Marillenmarmelade 1.oder 2.Stk. ACG	3,90 5,90
Nougatknödel mit Vanillesauce ACGH	7,90
Dessert-Variationsteller: Nougatknödel, Creme Brûlée, Somlauer Nockerl, Gebackene Maus und Twinni ACGHO	9,90

A Gluten | B Krebstiere | C Eier und Geflügel | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

Dazu passen unsere hausgemachten Limonaden, erfrischende Cocktails, eine sorgfältig ausgewählte Weinkarte sowie frisch gezapftes Gösler und Schladminger Bier, aromatischer Kaffee, eine Auswahl an diversen Softgetränke. Fragt gerne unser Servicepersonal nach Empfehlungen!

