

Beilagen

SO EINE HAUPTSPEIS' FREUT
SICH ÜBER EINE GESUNDE BEGLEITUNG

Gemischter Salat je nach Saison ^{LM}	4.80
Frischer Krautsalat	4.80
Wiener Erdäpfelsalat ^{LM}	4.80
Blattsalat	4.80
Steirisches Kürbiskernöl	1.30

Warme Beilagen

Braterdäpfel ^G, Pommes frites
oder Serviettenknödel ^{ACGL} je 6.50

Nachspeisen



HAUSGEMACHTE LOCKMITTEL
FÜR NASCHKATZEN & -KATER

Schneenockerl aus Dem Backofen mit Preiselbeeren (20min), für zwei Personen ^{ACG}	21.00
Kaiserschmarren „Franzl“ mit Zwetschgenröster ^{ACG}	18.00
Mohnnudeln handgewuzelt mit Butter ^{ACG}	13.50
Wiener Apfelstrudel ^{AGH}	8.50
Frischgemachte Marillenpalatschinken	6.90
Portion Schlagobers ^G	1.20
Vanillesoße ^C	1.70



Wirtshaus Zum Wilden Mann

www.wienerkuechefuerth.de | Königsstrasse 34 · 90762 Fürth

Zusatzstoffe und Allergene: A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere
Vegan / * Jugendgetränk / Alle Preise sind Inklusivpreise in €.

WIENER
KÜCHE

ZUM WILDEN MANN
Fürth 1799

Speisekarte



Häppchen & Vorspeisen

HAUSGEMACHTE SUPPEN WÄRMEN BAUCH UND HERZERL

Original „Fiaker“ Kartoffelsuppe mit Speck ^A	8.90
Wiener Krautsuppe ^{AGL} papriziert mit Sauerrahm, Speck und Champignons	8.90
Rindsuppe mit Leberknödel ^{ACL}	7.50
Rindsuppe mit Frittaten ^{ACGL}	7.50

KALTE SPEISEN NICHT NUR FÜR HEISSE TAGE

Haussulz	13.90
mit Zwiebeln und steirischem Kürbiskernöl ^{ABC}	
Matjesfilet mit Apfel Gurke Dillrahm ^{ABCD}	14.90

KNACKIG & FRISCH AUF DEN TISCH

Wilder Mann-Salatschüssel	13.90
mit Blattsalat, Gurken, Tomaten und hausgemachtem Kürbiskernöldressing ^{CDGLM}	
zusätzlich mit Schinkenstreifen , Emmentaler & Ei ^{CDGLM}	15.90
oder mit gegrillten Putenstreifen ^{CDGLM}	19.90

Vegetarische Hauptspeisen

UM EIN ECHTES SCHMANKERL ZU SEIN, BRAUCHT'S KEIN FLEISCH

Eiernockerl	14.90
mit grünen Blattsalat ^{AB}	
Spinatnockerl	16.90
hausgemacht, in Käseoberssauce mit Blattsalat ^{ACGL}	
Gebackener Emmentaler	18.90
„Woerle“-Heumilchemmentaler mit Preiselbeeren ^{ACG}	

Hauptspeisen



HIER GEBEN SICH DIE STARS DER WIENERISCHEN KÜCHE “EIN STELLDICHEIN”

Fiakergulasch vom Rind mit Serviettenknödeln ^{ACGL}	19.50
Haus-Schnitzel „Wilder Mann“ vom Schwein	20.90
mit gemischtem Salat ^{ACGLM}	

Das Original “Wiener Schnitzel” ^{ACGL}	29.90
Milchkalb Oberschale mit Erdäpfel Vogerlsalat und Preiselbeeren	
Klassiker “Tafelspitz” vom Weiderind	28.50
aus dem Kupferkessel ^{ACG}	
Mit klassischen Wiener Beilagen, gek. Gemüse, Schnittlauch- sauce, Knochenmark, Apfelkren, Cremespinat, Röstkartoffeln	

Kalbsleber, geröstet	24.90
nach „Wiener Art“ mit Salzkartoffeln ^{ACG}	
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl ^{ACG}	26.90
Schweinsbraten mit Erdäpfelknödel ^{ACG}	22.90
Alt Wiener Backfleisch mit Erdäpfel Vogerlsalat	26.50
Gebackenes Weiderindschnitzel in Senf-Kren-Panier ^{ACGL}	
Zwiebelrostbraten von der Beiried	28.50
Mit Bratkartoffeln und Essig Gurkel ^{ACG}	

WIR LASSEN ES FEDERN UND GENIESSEN

1/2 Wiener Backhendl goldbraun gebacken	18.50
(Wartezeit ca. 20 Minuten) ^{ACG}	
Putenschnitzel nach Pariser Art	24.90
mit gemischtem Salat ^{ACLM}	
Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat ^{ACGLM}	24.90

DER KARPEN SCHWIMMT AM ZWEITLIEBSTEN IM DER DONAU

Tages Fisch mit Knoblauchbutter, Saisongem. und Petersilierdäpfel ^{GL}	25.90
---	--------------