

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	21.00
mit Preiselbeeren (20min), für zwei Personen ^{ACG}	
Kaiserschmarren „Franzl“ mit Zwetschgenröster ^{ACG}	18.00
Mohnnuedeln 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, I 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

Speise karte



Häppchen & Vorspeisen

HAUSGEMACHTE SUPPEN WÄRMEN BAUCH UND HERZL

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 mit Zwiebeln und steirischem Kürbiskernöl ABC	13.90
Matjesfilet mit Apfel Gurke Dillrahm ABCD	14.90

KNACKIG & FRISCH AUF DEN TISCH

Wilder Mann-Salatschüssel mit Blattsalat, Gurken, Tomaten und hausgemachtem Kürbiskernöldressing CDGLM	13.90
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 mit grünen Blattsalat AB	14.90
Spinatnockerl hausgemacht, in Käseoberssauce mit Blattsalat ACGL	16.90
Gebackener Emmentaler „Woerle“-Heumilchemmentaler mit Preiselbeeren ACG	18.90

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 mit gemischtem Salat ACGLM	20.90

Das Original "Wiener Schnitzel" ACGL Milchkalb Oberschale mit Erdäpfel Vogerlsalat und Preiselbeeren	29.90
---	-------

Klassiker "Tafelspitz" vom Weiderind aus dem Kupferkessel ACG Mit klassischen Wiener Beilagen, gek. Gemüse, Schnittlauchsauce, Knochenmark, Apfelprennen, Cremespinat, Röstkartoffeln	28.50
--	-------

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

WIR LASSEN ES FEDERN UND GENIESSEN

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

DER KARPfen SCHWIMMT AM ZWEITLIEBTESTEN IM DER DONAU

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