

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	16.00
mit Preiselbeeren (20min), für zwei Personen ^{ACG}	
Kaiserschmarren „Franzl“ mit Zwetschgenröster ^{ACG}	13.00
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

Sperisze Karte



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}	6.50

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 ^{CDGLM}	13.90
zusätzlich mit Schinkenstreifen mit Emmentaler ^{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 Käseobersauce mit Blattsalat ^{ACGL}	14.90
Gebackener Emmentaler „Woerle“-Heumilchemmentaler mit Preiselbeeren ^{ACG}	14.90

Hauptspeisen



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

Fiakergulasch vom Rind mit Serviettenknödeln ^{ACGL}	14.50
Haus-Schnitzel „Wilder Mann“ vom Schwein mit gemischtem Salat ^{ACGLM}	17.90

Das Original „Wiener Schnitzel“ ^{ACGL} **24.90**
Milchkalb Oberschale
mit Erdäpfel Vogerlsalat und Preiselbeeren

Klassiker „Tafelspitz“ vom Weiderind **23.50**
aus dem Kupferkessel ^{ACG}
Mit klassischen Wiener Beilagen, gek. Gemüse, Schnittlauch-
sauce, Knochenmark, Apfelkren, Cremespinat, Röstkartoffeln

Kalbsleber, geröstet nach „Wiener Art“ mit Salzkartoffeln ^{ACG}	19.90
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl ^{ACG}	21.90
Alt Wiener Backfleisch mit Erdäpfel Vogerlsalat Gebackenes Weiderindschnitzel in Senf-Kren-Panier ^{ACGL}	21.50
Zwiebelrostbraten von der Beiried Mit Bratkartoffeln und Essig Gurkel ^{ACG}	23.50

WIR LASSEN ES FEDERN UND GENIESSEN

1/2 Wiener Backhendl goldbraun gebacken (Wartezeit ca. 20 Minuten) ^{ACG}	16.50
Putenschnitzel nach Pariser Art mit gemischtem Salat ^{ACLM}	19.90
Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat ^{ACGLM}	19.90

DER KARPFFEN SCHWIMMT AM ZWEITLIEBSTEN IM DER DONAU

Tages Fisch mit Knoblauchbutter, Saisongem. und Petersiliedäpfel ^{GL}	18,90
--	--------------