Wirt z'FÜSSING
by Johann Salzberger

SPEISEKARTE

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr & Änderungen vorbehalten.
Stand 05/2026

Wirt z'FÜSSING
by Johann Salzberger

Herzlich Willkommen!

Die Philosophie vom „Wirt z'Füssing":

- Mia san Wirt -

Genussmomente, gewürzt mit bayerischer Gemütlichkeit.

Liebe Gäste,

wir vermuten, die Wirtshauskultur wurde in Bayern erfunden. Und wenn nicht, dann haben wir sie perfektioniert. Die Zutaten für die typisch bayerische Gemütlichkeit entdecken Sie in unserem à la Carte Restaurant „Wirt z'Füssing“. Urige Wirtshaus-Atmosphäre in mehreren liebevoll eingerichteten Stuben. Frisch gezapftes Bier von der Brauerei Hacklberg und ein vielfältiges Wein- und Spirituosenangebot herzlich serviert von unserem Service-Team.

Herzhafte Gerichte. Wir in Bayern sagen „Schmankerl".

In unserer Küche verarbeitet unser kreatives Team mit viel Hingabe hochwertige, überwiegend regionale Zutaten zu bodenständigen Speisen. Lust auf Zwiebelrostbraten, Wiener Schnitzel, oder auf einen verführerischen Kaiserschmarrn?

Sie haben den Anlass zum Feiern - wir die passende Atmosphäre und g'schmackige Gerichte für Ihren Genussmoment.

Wir begrüßen Sie auf das Herzlichste!

Johann Salzberger mit dem gesamten Team.

„Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Für detaillierte Informationen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen in unseren Gerichten oder Getränken fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie uns bitte vor der Bestellung.“

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr & Änderungen vorbehalten.
Stand 05/2026

Wirt z'Füssing
by Johann Salzberger

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola, Pinienkernen
und Parmesan 16,90

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
und Baguette 15,90

Kleiner gemischter Salat 5,90

Weinempfehlung:
Gärtling, Grüner Veltliner Weingut Nigl,
fruchtig, süffig

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Frittaten *oder*
Kaspressknödel 6,90

Knoblauch-Cremesuppe
mit Sahnehaube 6,90

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr & Änderungen vorbehalten.
Stand 05/2026

Wirt z'FÜSSING
by Johann Salzberger

Vegetarische Gerichte

Gebackener Emmentaler mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren 15,90

Hausgemachte „Kaslaiberl“ mit Petersilienkartoffeln
und Salatbouquet - € 15,90

„Kaiserschmarrn“ mit Apfelmus und Preiselbeeren
(ca. 20 Minuten Vorfreude) 14,90

Weitere vegetarische Gerichte entnehmen Sie bitte der Tageskarte.

Salate

„Vitalsalat“
gemischte Salate mit Hausdressing
und Baguette 10,90
- mit Backhendlstreifen 16,90
- mit Putenstreifen 16,90

Weinempfehlung:
dazu passt „Krispel Boheme Rosé“

Salat, wie ihn der Chef gerne isst:
mit kleinem Filetsteak auf Toast und dazu
ein Spiegelei 22,00

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr & Änderungen vorbehalten.
Stand 05/2026

Wirt z'FÜSSING
by Johann Salzberger

Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Kalb 26,00
- von der Pute *oder* vom Schwein 18,90

XXL Schnitzel
- von der Pute *oder* vom Schwein 21,90

Cordon Bleu vom Schwein *oder* der Pute,
gefüllt mit Premium - Metzgerschinken
und Emmentaler 19,90

Wählen Sie **eine** Beilage dazu aus:
Kartoffelsalat *oder* Bratkartoffeln *oder* Pommes Frites
oder Petersilienkartoffeln

Schwammerlsauce *oder* Rahmsauce b 3,90
Preiselbeeren 1,50

Buttermilch-Backhendl vom Brustfilet
mit Kartoffel-Gurkensalat und Sour Cream 21,90

Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Jungbullen auf
Röstkartoffeln mit Röstzwiebeln 29,00

Füssinger „Bürgerteller“ mit Schweine- und Hendlfilet
vom Grill, mit Pfifferlingen und Steinpilzen in Rahmsauce,
dazu Rösti und Gemüse 26,90

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr & Änderungen vorbehalten.
Stand 05/2026

Wirt z'Füssing
by Johann Salzberger

Tipp: „SCHNITZELGENUSS“
jeden Mittwoch: 16.30 - 22.00 Uhr. Verschiedene Variationen vom Schwein oder von der Pute um nur je 16,90

Für Steakliebhaber

Wenn nicht anders verlangt, braten wir die Steaks „medium“.

Filetsteak vom Simmentaler Jungbullen mit Röstkartoffeln
250 Gramm 42,00

Surf & Turf (= Rinderfilet & Garnelen) mit Kroketten, Pfeffersauce und Speckbohnen 45,00

Rinderfiletscheiben vom Simmentaler Jungbullen mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Kroketten und Speckbohnen 26,90

Weinempfehlung:
Neusiedler Zweigelt DAC (Weingut Scheiblhofer) oder Primitivo Pietra Pura

Fisch

Garnelen vom Grill mit Petersilienkartoffeln und verschiedenen Dips 34,00

Zanderfilet vom Grill mit Petersilienkartoffeln 23,00

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr & Änderungen vorbehalten.
Stand 05/2026

Wirt z'FÜSSING
by Johann Salzberger

Dessert & Eis

Powidl Tatschkerl,
Teigtaschen mit Rum-mariniertem Zwetschkenröster,
Vanilleeis und Schlagobers € 8,00

„Kaiserschmarrn“ mit Apfelmus und Preiselbeeren
(ca. 20 Minuten Vorfreude) 14,90

Palatschinken mit Marillenmarmelade
pro Stück 4,50

Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 9,90

„Heisse Liebe“ mit 3 Kugeln Vanilleeis, heissen Himbeeren und Sahne 8,50

„Fürst Pückler Eis“
Folgende Sorten:

Vanille / Erdbeer / Pistazie / Schokolade
- pro Kugel 3,00
- mit Sahne +0,50

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr & Änderungen vorbehalten.
Stand 05/2026

Wirt z'FÜSSING
by Johann Salzberger

Unsere Biere

Urhell: 0,3l - 4,40 / 0,5l - 5,10

Zwickl: 0,3l - 4,60 / 0,5l - 5,30

Dunkles Bier: 0,3l - 4,60 / 0,5l - 5,30

Radler (hell oder dunkel): 0,3l - 4,40 / 0,5l - 5,10

Weizen hell: 0,3l - 4,60 / 0,5l - 5,30

Weizen dunkel: 0,3l - 4,60 / 0,5l - 5,30 (aus der Flasche)

Weizen / Zitrone („Russe“): 0,3l - 4,60 / 0,5l - 5,30

Weizen / Holunder: 0,3l - 4,60 / 0,5l - 5,30

Weizen / Cola: 0,3l - 4,60 / 0,5l - 5,30

„Wirt z´Füssing Weizen“

(mit Grapefruit Sirup, Soda und Limette): 0,5l - 5,60

Alkoholfrei:

Alkoholfreies Bier: 0,5l - 5,30

Alkoholfreies Weizen: 0,3l - 4,60 / 0,5l - 5,30

Alkoholfreies Weizen / Zitrone („Russe“): 0,3l - 4,60 / 0,5l - 5,30

Alkoholfreies Weizen / Holunder: 0,3l - 4,60 / 0,5l - 5,30

Alkoholfreies Weizen / Cola: 0,3l - 4,60 / 0,5l - 5,30

alle Biere: D

Wirt z'Füssing
by Johann Salzberger

Unsere Weine

Weinschorle weiss: 0,3l - 4,80 / 0,5l - 7,90
Kaiserspritzer (mit Prosecco): 0,3l - 7,90
Aperolspritzer: 0,3l - 7,90
„Hugo“: 0,3l - 7,90
„Himbeerspritzer“, „Birnenspritzer *oder* „Erdbeerspritzer“: 0,3l - 7,90

Weissweine:

Hauswein (GV Weingut Rieder): 1/8l - 3,20 / 0,2l - 6,40
Riesling (Weingut Ress Rheingau): 0,2l - 7,80
Grüner Veltliner Nigl „Gärtling“: 1/8l - 4,80 / 0,2l - 7,90 / Fl. 0,75l - 29,00
Müller Thurgau: 1/8l - 3,90 / 0,2l - 7,60
Gelber Muskateller: 1/8l - 4,80 / 0,2l - 7,90

Rosé Weine:

Rosé Krispel Boheme: 0,75l Fl. - 52,00
Rosé (Weingut Salzl - Illmitz): 0,2l - 7,60

Rotweine:

Zweigelt (Neusiedler DAC/Weingut Scheiblhofer):
0,2l- 7,90 / 0,75l Fl. - 31,00
Big John (Weingut Scheiblhofer): 0,75l Fl. - 55,00
*Primitivo Pietra Pura (Apulien): 0,2*l - 7,90 / 0,75l Fl. - 31,00

Schaumweine

Prosecco Piu delle Calli: 0,2l Fl. - 8,40 / 0,75l Fl. - 29,00
Prosecco Treviso Astoria Galie: 0,75l Fl. - 49,00
Schlumberger „Ice-Secco“: 0,2l Fl. - 10,20 / 0,75l Fl. - 47,00
Schlumberger Brut Rosé Classic: 0,2l Fl. - 10,20 / 0,75l Fl. - 47,00

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr & Änderungen vorbehalten.
Stand 05/2026

Wirt z'Füssing
by Johann Salzberger

Alkoholfreies, Kaffee und Spirituosen

Mineralwasser/Wasser:

Adelholzener prickelnd / still: Fl. 0,25l - 3,60

Adelholzener prickelnd / still: Fl. 0,75l - 6,80

Granderwasser: 0,3l - 2,60 / 0,5l - 3,90

Soda Zitrone: 0,5l - 4,20

Limonaden:

Cola/Fanta/Sprite/Zero: 0,33l Fl. - 4,20

Spezi (Cola Mix): 0,5l - 4,90

Bitter Lemon: 0,2l Fl. - 4,20

Tonic Water: 0,2l Fl. - 4,20

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee klein / groß: 3,40 / 4,80

Einfacher Espresso: 2,80

Doppelter Espresso: 4,60

Latte Macchiato: 4,50

Milchkaffee: 4,50

Cappuccino: 4,20

Heiße Schokolade: 5,60

Teespezialitäten

Verschiedene Sorten nach Wahl.

Glas Tee: 4,60

Hausgemachte Limonade:

„Hilde“: Himbeer-/Limettenlimonade (selbstgemacht mit Himbeeren & Rosmarin): 0,4 l - 4,90

Säfte/Schorlen: prickelnd oder still

Johannisbeerschorle: 0,2l - 3,80 / 0,4l - 4,90

Apfelsaftschorle: 0,2l - 3,80 / 0,4l - 4,90

Rhabarberschorle: 0,25l - 4,00

Brände & Schnäpse aus der Region

Haselnuss: 2 cl - 4,90

Marille: 2 cl - 5,50

Williamsbrand: 2 cl - 3,50

Zwetschgenbrand: 2 cl - 3,50

Himbeergeist: 2 cl - 3,50

Zirbenbrand: 2 cl - 4,50

Grappa: 2 cl - 4,90

„Hirschkuss“: 2 cl - 3,50

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass Wein, Sekt, Champagner, Spirituosen und Kaffee folgende Allergene enthalten können: **Sulfite, Milch, Eiweiß, Gelatine, Nüsse**. Für weitere Informationen oder Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter/innen zur Verfügung.

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr & Änderungen vorbehalten.
Stand 05/2026

Wirt z'Füssing
by Johann Salzberger

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch!

Beehren Sie uns bald wieder, wir freuen uns auf Sie!

„Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Für detaillierte Informationen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen in unseren Gerichten oder Getränken fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie uns bitte vor der Bestellung.“

Allergenkennzeichnung und Hauptallergene

a	Soja	**h**	Krebs- / Krustentiere
b	Milch	**i**	Nüsse / Schalenfrüchte
c	Sellerie	**j**	Weichtiere (Mollusken)
d	Getreide	**k**	Schwefeldioxid / Sulfit
e	Senf	**l**	Lupinen
f	Fische	**m**	Eier
g	Erdnüsse	**n**	Sesam

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoffen	**7**	mit Säuerungsmittel(n)
2	mit Konservierungsstoff(en)	**8**	mit Stabilisator(en)
3	mit Antioxidationsmittel	**9**	koffeinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker(n)	**10**	chininhaltig
5	geschwefelt	**11**	mit Süssungsmittel(n)
6	geschwärzt	**12**	mit Phosphat

GETRÄNKE:

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass in Wein, Sekt, Spirituosen und Kaffee folgende Allergene enthalten sein können:

Sulfite, Milch, Eiweiß, Gelatine, Nüsse.

Hinweis Agentur: die Informationen zu den Allergenen & Zusatzstoffen für den Druck von Speise- & Getränkekarten werden uns vom Gastronomiebetreiber (=Auftraggeber) zu Verfügung gestellt. Dieser ist für die Richtigkeit und Aktualisierung der Angaben in den einzelnen Karten verantwortlich.

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr & Änderungen vorbehalten.
Stand 05/2026

AUF WIEDERSEHEN

Wirt z'Füssing
by Johann Salzberger

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr & Änderungen vorbehalten.
Stand 05/2026