



Speisekarte



„Früher war immer alles besser“, meinte Brauereichef Christian Wieneringer beim Starkbieranstich 2026 – ein Satz, der im Krepfeiwirt ein Schmunzeln hervorruft. Denn hier, im Herzen von Anger, weiß man: Früher war vieles gut, aber heute kann es mindestens genauso gut sein.

Der Krepfeiwirt blickt auf eine lange Geschichte als Dorfgasthaus zurück – ein Ort, an dem seit Generationen Feste gefeiert, Geschichten erzählt und echte Wirtshauskultur gelebt wird. Die alten Mauern haben viel gesehen: Hochzeiten, Stammtische, Musikabende und unzählige Begegnungen, die dieses Haus geprägt haben.

Heute führt **Küchenchef Markus** diese Tradition mit Respekt weiter – und mit einem klaren Blick nach vorn. **Alles wird Frisch** gekocht, wie damals, mit ehrlichen Zutaten aus der Region. Doch Markus bringt auch die Moderne ins Spiel: neue Ideen, feine Akzente, mutige Kombinationen, die das Alte nicht ersetzen, sondern veredeln.

So entsteht im Krepfeiwirt eine Küche, die Heimat schmecken lässt und gleichzeitig zeigt, wie lebendig Tradition sein kann. Ein Gasthaus, das seine Wurzeln ehrt – und dennoch neugierig bleibt.

Wir g´frein uns auf Eich und wünschen a genussvolle Zeit bei uns.

Euer Krepfeiwirt-Team



Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen

-Winston Churchill-

Suppen

Knoblauchcremesuppe

mit Schwarzbrot - Croutons 6,50 €

Kräftige Rindsbouillon

mit hausgemachten Kaspressknödel 5,80 €

mit hausgemachtem Leberknödel 5,80 €

mit Grießnockerl 5,40 €

mit hausgemachten Frittaten 5,40 €

Hauptspeisen

Schnitzel Wiener Art

Pommes frites oder Petersilienkartoffeln, Preiselbeer, Zitrone

Vom Schwein 17,90 €

Vom Huhn 18,90 €

Cordon Bleu vom Schwein

mit Schinken, Käse gefüllt dazu Pommes frites 19,90 €

Currywurst a la Krepfeí

Currywurst, hausgemachte Sauce, Pommes frites 12,90 €

Markus's Fleischpflanzerl

mit Kartoffelsalat und Jus 12,90 €

Krepfeí's Teufelstoast

mit Schweinelende, Pommes frites und Cocktailsauce 16,50 €

Pulled Porked Burger

mit Cole Slow, Pommes frites 16,90 €

Schmankerls Schweinsbraten nach Omas Rezept

mit Semmelknödel und Krautsalat 16,50 €



Vegan / Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel

am Salatbett, Hausdressing, braune Butter, Parmesan Späne 14,90 €

Hausgemachte Kaspressknödel

am Salatbett mit Hausdressing, Tomate, Gurke 15,90 €

Veggie Burger

Vegetarisches Padi mit Cole Slow Salat 15,90 €

Salat

Salat Backhendl in der Kürbis Cornflakes Panade

Blattsalatvariation, Hausdressing, Tomate, Gurke 17,90 €

Salat mit Thunfisch

Blattsalatvariation, Hausdressing, Tomate, Gurke, Thunfisch 16,90 €

Salat mit Schinken, Käse & Ei

Blattsalatvariation, Hausdressing, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Ei 14,90 €

Salat mit gebratenem Champignon

Blattsalatvariation, Hausdressing, Tomate, Gurke 13,90 €
plus gebratene Champignons und geröstetem Sesam

Beilagen Salat

Blattsalatvariation, Hausdressing, Tomate, Gurke 5,90 €



Brotzeit

Kalter Braten

auf unserem Hausbrot mit frischen Kren 8,90 €

Essigknödel

mit Hausdressing 8,50 €

oder wahlweise mit geröstetem Speck 9,50 €

Bayrischer Wurstsalat

mit Brot 11,90 €

Schweizer Wurstsalat

mit Brot 12,90 €

Ein paar Weißwürste

mit Breze und süßem Senf 9,50 €

Portion Obazda

mit Hausbrot oder Breze 9,90 €

Was Süßes hinterher

Schokobrownie

mit Vanille Eis 8,90 €

Heiße Liebe

mit Vanille Eis, heißen Himbeeren und Sahne 9,50 €

Eispalatschinken

mit Vanille Eis, Sahne und Schokosauce 8,50 €

Tageskuchen

mit Sahne 4,50 €

Hinweis zur Umbestellung von Speisen:

Umbestellungen oder individuelle Änderungen an Gerichten sind möglich. Bitte beachten Sie, dass dafür pro Gericht ein Aufpreis von 2 € berechnet wird. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Aperitif / Longdrink

Aperol Spritz-Prosecco-Aperol & Orange (1)		7,20 €
Hugo -Prosecco mit Holunder & Limette		7,20 €
Lillet – Lillet, Wild Berry & Früchte (1)		7,20 €
Campari Orange		7,80 €
Cuba Libre		7,80 €
Wodka Lemon		7,80 €
Gin Tonic		7,80 €
Prosecco Spumante Dry	0,1 l	4,00 €
Prosecco Spumante Dry	0,7 l	20,00 €

Biere

Wieninger- Helles vom Fass (2)	0,3 l	3,40 €
Wieninger Helles vom Fass (2)	0,5 l	4,60 €
Wieninger Radler	0,5 l	4,60 €
Wieninger Hell alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
Wieninger Pils vom Fass	0,3 l	3,80 €
Wieninger Weißbier vom Fass	0,3 l	3,80 €
Wieninger Weißbier vom Fass	0,5 l	4,90 €
Wieninger Weißbier Cola	0,5 l	4,90 €
Wieninger Weißbier Radler	0,5 l	4,90 €
Wieninger Weißbier dunkel	0,5 l	4,90 €
Wieninger Weißbier leicht	0,5 l	4,90 €
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Goaßn Mass	1,0 l	12,10 €



Alkoholfreie Getränke

Reichenhaller Mineralwasser prickelnd	0,25 l	3,60 €
Reichenhaller Mineralwasser prickelnd	0,7 l	6,90 €
Reichenhaller Mineralwasser still	0,25 l	3,60 €
Reichenhaller Mineralwasser still	0,7 l	6,90 €
Soda Zitrone	0,5 l	4,60 €
Apfel-, Orangen-, Johannisbeere-, Saft	0,5 l	5,50 €
Als Saftschorlen	0,5 l	4,60 €
Holunderschorle	0,5 l	4,60 €
Spezi, Zitronenlimo, Cola, Fanta (1,3)	0,5 l	4,60 €
Coca-Cola Zero, Light (1,3,9)	0,33 l	4,20 €
Schweppes Tonic	0,2 l	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,90 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,90 €

Absacker

Williams, Marille, Zwetschge,		
Haselnuss, Obstler, Kirschlikör	2 cl	3,50 €
Ramazzotti, Avera	2 cl	3,60 €
Gin	2 cl	3,80 €
Grappa	2 cl	3,80 €
Vodka	2 cl	3,50 €
Whiskey	2 cl	3,50 €
Rum	2 cl	3,50 €



Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,20 €
Haferl Kaffee	4,40 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Cappuccino klein	3,90 €
Cappuccino groß	4,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
Milchkaffee	4,50 €
Affogatto	4,20 €
Tee, verschiedene Sorten	3,20 €



Weißweine

2024 Grüner Veltliner Saurüssel

Strahlend hellgelb, Apfel, Grapefruit, Lemon	0,1 l	4,00 €
Passt gut zu hellem Fleisch- Sommerbegleiter	0,25 l	9,00 €
Weingut Hugl Wimmer, Poysdorf, Österreich	0,75 l	25,50 €

2024 Riesling No1 Köwerich QbA

Tropische Früchte, Zitrus, sehr schöne Länge, sanfte Säure	0,1 l	4,20 €
etwas mineralisch, feinherb	0,25 l	9,50 €
passt gut zu scharfen Gerichten, Geflügel, Fisch	0,75 l	27,00 €
Weingut Nikolaus Köwerich, Mosel, Deutschland		

2024 Sauvignon Blanc QbA

Trockener runder Weißwein, feine Holundernote, fruchtig	0,1 l	5,00 €
Stachelbeere, reife Äpfel,	0,25 l	11,50 €
Passt gut zu Käse, Schalentiere, Fisch, Veg. Gerichte	0,75 l	32,50 €
Weingut Bretz Bechtolsheim, Petersberg Rheinhessen, Deutschland		

Rotweine

2024 Zweigelt Classic 13%

Kirsche, Erdbeere, rote Frucht, Pflaume	0,1 l	3,80 €
Ledrig, erdig, sanft, trocken	0,25 l	8,50 €
Passt gut zu Wild, Rind, Lamm	0,75 l	24,50 €
Weingut Hugl Wimmer, Weinviertel		

2024 Merlot

Vanille, Karamell, dunkle Frucht, Pflaume,	0,1 l	3,50 €
sanft, trocken, eichig	0,25 l	8,00 €
passt gut zu Rind, Pasta, Kalb	0,75 l	22,50 €
Weingut Luc Pirlet, Pays Doc IGP, Frankreich		

2024 Lifili Primitivo 13,5%

Pflaume, schwarze Johannisbeere, Brombeere, Cranberry	0,1 l	3,80 €
trocken, erdig, Balsamico	0,25 l	8,50 €
Passt gut zu Rind, Lamm, Pasta, Geflügel	0,75 l	24,50 €
Weingut a6mani, Solento, Süditalien		