

Donnerstag

30. März

MENÜ 1 (€ 15,90)

Bärlauchcremesuppe

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Erdäpfelschmarren, Wurzelgemüse

MENÜ 2 (€ 12,90)

Bärlauchcremesuppe

Hausgemachte Hascheeknödel mit Gulaschsaft, Erdäpfeln und Kraut

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Freitag

31. März

MENÜ 1 (€ 15,90)

Rindsuppe mit Frittaten

Kalbsbraten in Champignonsrahmsauce mit Erdäpfeln, Reis und Salat

MENÜ 2 (€ 12,90)

Rindsuppe mit Frittaten

Dorsch gebacken mit Sauce Tartar und gemischtem Salat

Krenfleisch mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse und Kren	11,90
Hausgemachter Topfen Strudel als Hauptgericht	8,90
Hausgemachter Topfen Strudel als Nachspeise	4,50

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Zusätzlich zu unseren aktuellen Mittagsmenüs servieren wir...

SUPPEN

Echte Rindsuppe mit hausgem. Einlagen (Leberknödel oder Frittaten)	4,50
Tagescremesuppe	4,50

WARME SPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Butterreis, Erdäpfeln, Salat	15,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und Salat	17,90
„Wirt in Pesenbach“ – Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	18,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	17,90
Hausgemachte Berner Würstel mit Pommes und Salat	12,90
Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut	13,50
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	13,50

VEGETARISCHES, SALATE UND FISCHE

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg) und Salat	14,90
Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan, Salat	15,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar, Erdäpfeln und Salat	13,90
Gemischte Blattsalate mit gebackenem Schafkäse	14,90
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	12,90
Backhendl-Salat Blatt- u. Erdäpfelsalat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen	13,90
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Erdäpfeln und gemischtem Salat	19,90
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und gemischtem Salat	19,90

Jause

Gefüllte Schinkenrolle mit Gemüsemayonaise, Blattsalatgarnitur	8,90
Schweizer Wurstsalat	8,90
Saurer Jausenteller (Sulz und Rindfleisch in Essig und Öl)	8,90

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse	8,90
Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce	8,90
Hausgemachte Torten	3,90

KLEINE Portion der Hauptspeisen **minus € 1,50**

Samstag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 4,50

Knoblauchcremesuppe 4,50

Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Spätzel, Röstzwiebeln und Salat 19,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut 15,90

Schlachtplatte (Brat'l, Blunzn, Leberschädel) mit Erdäpfeln, Kraut, Knödel 15,90

Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut 13,90

Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut 13,90

Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat 18,90

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat 19,90

Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln und gemischtem Salat 19,90

Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat 17,90

Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat 17,90

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis, Erdäpfeln und gemischtem Salat 15,90

Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) 13,90

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat 14,90

Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat 15,90

Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes 8,90

Hausgemachte Torten 3,90

Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout 8,90

Eispalaschinke fein garniert 8,90

Sonntag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 4,50

Knoblauchcremesuppe 4,90

Ofenfrischer Kalbsbraten mit Reis, Erdäpfeln und Salat 19,90

Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Spätzle und Salat 19,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut 15,90

Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat 18,90

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat 19,90

Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat 17,90

Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat 17,90

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat 15,90

Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) 13,90

Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat 15,90

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat 14,90

Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes 8,90

Hausgemachte Torten 3,90

Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout 8,90

Eispalaschinke fein garniert 8,90

Die „Wirtshauswoche“ zu Mittag

MONTAG UND DIENSTAG, Mittwoch - geschlossen

Donnerstag und Freitag bieten wir zusätzlich zwei Mittagsmenüvarianten an:

I: 2- Gang Menü €15,90 II: 2-Gang-Menü ab € 12,90

Jeden DONNERSTAG Mittag

Gustostück vom Rind gekocht
mit Semmelkren, Erdäpfelschmarren und Wurzelgemüse

Jeden FREITAG Mittag

Krenfleisch
Topfenstrudel nach Art des Hauses

Jeden SAMSTAG Mittag

Traditionelle Schlachtplatte
(Leberschädel, Schweinsbraten, Blunz´n mit Knödel, Erdäpfeln und warmem Krautsalat)
Hausgemachter Leberschädel mit warmem Krautsalat
Hausgemachte Blunz´n mit Erdäpfeln und Sauerkraut
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Knödel und warmem Krautsalat

SONN- und Feiertags (Küche von 11-14 Uhr)

...ofenfrische Braten und klassische Wirtshausspezialitäten

*Regionalität ist
uns wichtig,*

deshalb beziehen wir viele unserer Lebensmittel von
Bauern und Produzenten aus der Region.

ERDÄPFEL UND GEMÜSE

Lackner (Walding), **Ebner** (Brandstatt, Eferding), **Loidholdhof** (St. Martin)

EIER

Lugmayr (Goldwörth), **Mahringer** (Lacken)

MEHL

Leidinger Mühle (Landshaag)

HENDL UND GEFLÜGEL

Hermine Wech - **Frische-Lieferant Kröswang** (Grieskirchen)

FLEISCH

Fleischhauerei Ozlberger (Hartkirchen),
Frische-Lieferant Kröswang (Grieskirchen)

BROT UND GEBÄCK, KNÖDELBROT, BRÖSEL

Bäckerei Augendopler und **Bäckerei Wögerer** (beide Feldkirchen/D)
Bäckerei Greiner (Ottensheim), **Bäckerei Berger** (Gerling), **Bäckerei Einfalt** (Aschach)

MOST, SÄFTE UND SCHNÄPSE

Obstbau Allerstorfer (Feldkirchen/D.)
Wein- & Obstbau Aichinger (Hilkering/Hartkirchen)
Gerald Pichler (Pesenbach)

Getränke

ALKOHOLISCHES

Glas Prosecco Mionetto Vivo	0,1 l	€ 3,90		
G'spritzer weiß oder rot	0,25 l	€ 3,20	Sommer G'spritzer	0,5 l € 4,20
Aperol Spritzer mit Prosecco	0,25 l	€ 4,90	Hugo mit Prosecco	0,25 l € 4,90
Cola weiß oder rot /	0,25 l	€ 3,50	Most pur	0,3 l € 2,60
süß G'spritzer	0,5 l	€ 6,50	oder g'spritzt	0,5 l € 3,20

BIER VOM FASS

Gösser Stift's Zwickl hell	0,5 l	€ 4,90	„Linzer Bier“ (das Original)	0,5 l	€ 4,80
	0,3 l	€ 4,20		0,3 l	€ 4,00
Kaiser Premium, } Gösser Radler Kräuter } oder sauer	0,5 l	€ 4,80	Schladminger	0,5 l	€ 5,00
	0,3 l	€ 4,00	Bio-Weizen (hell)	0,3 l	€ 4,30
	0,2 l	€ 2,90			
Zipfer „Drei“ (3% Alkohol, Fl.)	0,5 l	€ 4,60	Edelweiß Weißbier		
Gösser Naturgold Alkoholfrei (Fl.)	0,5 l	€ 4,60	Alkoholfrei (Fl.)	0,5 l	€ 4,60

LIMONADEN

Klassisch aus der Glasflasche

Coca Cola	0,33 l	€ 4,00	Coca Cola zero	0,33 l	€ 4,00
Almdudler	0,33 l	€ 4,00	Frucade Orange	0,33 l	€ 4,00
Schartner Bombe Zitrone	0,25 l	€ 3,40	Makava Eistee Zitrone	0,3 l	€ 4,00

Direkt vom Obstbauern

Roter Traubensaft Obstbau Allerstorfer,
 Apfel-Marillensaft Obstbau Allerstorfer,
 Apfel-Zwetschke Obstbau Allerstorfer,
 Birnensaft Obstbau Allerstorfer,
 Johannisbeersaft Obstbau Aichinger



Leitung	0,3 l	€ 3,00
Soda	0,3 l	€ 3,30
pur	0,3 l	€ 3,70
Leitung	0,5 l	€ 3,90
Soda	0,5 l	€ 4,00



ALKOHOLFREIES

Cola, Almdudler, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft g'spritzt	0,3 l	€ 2,90	Cola, Almdudler, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft Leitung	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,90		0,5 l	€ 3,70
Red Bull (Dose)		€ 3,90	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,30
			Schweppes Tonic	0,2 l	€ 3,30

Pago – Erdbeer, Mango				Mineralwasser Römerquelle			
pur	0,2 l	€	4,00	(still/prickelnd)	0,3 l	€	2,90
Leitung	0,3 / 0,5 l	€	4,00				
g'spritzt	0,3 / 0,5 l	€	4,20	Soda Zitrone mit	0,3 l	€	2,50
				frisch gepresster Zitrone	0,5 l	€	3,00
Portion Zitrone	2 cl	€	0,20	Soda	0,3 l	€	1,80

SCHNÄPSE

Bauern Obstler	2 cl	€	3,00	Nussgeist	2 cl	€	3,00
Fernet-Branca	2 cl	€	3,50	Averna (mit Eis und Zitrone)	2 cl	€	3,90
Jägermeister / Underberg	2 cl	€	3,50				

Schnaps-Spezialitäten

Obstbau Allerstorfer, Bad Mühlacken				Hans Reisetbauer, Axberg in OÖ			
Marille	2 cl	€	3,00	Zwetschkenbrand	2 cl	€	4,90
Williams	2 cl	€	3,00	Williamsbrand	2 cl	€	4,90
Weichsellikör	2 cl	€	3,00				

GÖLLES

*Manufaktur für
edlen Brand & feinen Essig*

Alois Gölles, Riegersburg in der Steiermark

„Alter Apfel“	2 cl	€	6,00
Kriecherlbrand	2 cl	€	6,00



REISETBAUER

KAFFEE, WARMER GETRÄNKE

Verlängerter	€ 3,00	Heiße Schokolade mit Schlag	€ 3,00
Kleiner Brauner	€ 2,70	Heiße Schokolade ohne Schlag	€ 2,70
Großer Brauner	€ 4,40		
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,70	Tee mit Zitrone	€ 2,50
Hauskaffee mit Milch und Schlag	€ 3,70	Tee mit Rum	€ 3,90
Café Latte	€ 4,70	Glühwein (im Teehäferl)	€ 3,90

ÖSTERR. WEINSPEZIALITÄTEN

(glasweise serviert)

WEISS

Grüner Veltliner
„wip Hauswein“ 1/8 lit. € 2,50

Grüner Veltliner
Weingut H. Huber
Straß, Kamptal 1/8 lit. € 3,00

Grüner Veltliner Steinfeder
Karl Holzapfel
Joching, Wachau 1/8 lit. € 3,90

ROT

Zweigelt
„wip Hauswein“ 1/8 lit. € 2,50

Zweigelt
Gerhard Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum 1/8 lit. € 3,00

Blaufränkisch „Classic“
Ernst Triebaumer
Rust, Neusiedlersee Hügelland 1/8 lit. € 4,50

Grüner Veltliner „Am Berg“
Pinot Noir)
Bernhard Ott
Feuersbrunn, Wagram 1/8 lit. € 3,90

Gelber Muskateller
Weingut Rudi Schrey
Laurent/Cabern. Sauv.)
Wösendorf, Wachau 1/8 lit. € 3,90

Riesling „Venesse“
Waldschütz
Straß, Kamptal 1/8 lit. € 3,90

TOM „Gemischter Satz“
Tom Dockner
Theyern, Traisental 1/8 lit. € 3,90

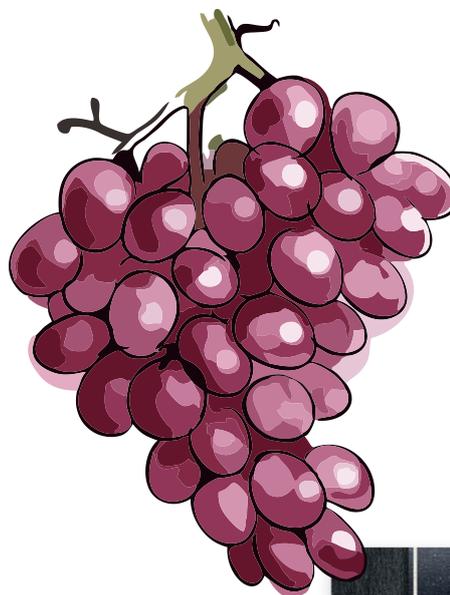
TOM „Sommernachtstraum“, halbtrocken
Tom Dockner
Theyern, Traisental 1/8 lit. € 3,90

Sauvignon Blanc 1/8 lit. € 3,90

Rosé vom Zweigelt
Weingut Rudi Schrey
Wösendorf, Wachau 1/8 lit. € 3,90

Cuvée „zB“ (Blaufränkisch, Zweigelt,
A. Gesellmann, Deutschkreuz,
Mittelburgenland 1/8 lit. € 4,50

Cuvec „Heideboden“
(Zweig./Blaufränk./St.
Claus Preisinger
Gols, Neusiedlersee 1/8 lit. € 5,50



**Lust auf eine gute Flasche Wein,
oder einen Longdrink?**