

*Donnerstag,*  
*28. September*

**MENÜ 1** (€ 16,90)

**Rindsuppe mit Leberknödel**

\*\*\*

**Kalbsbraten in Eierschwammerlrahm mit Kroketten**

---

**MENÜ 2** (€ 14,90)

**Rindsuppe mit Leberknödel**

\*\*\*

**Backhendl-Salat**

---

<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit Semmelkren und Erdäpfelschmarren	15,90
<b>Eierschwammerl</b> in Rahm mit Semmelknödel	17,90
<b>Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlsauce,</b> Kroketten und Salat	21,90
<b>Schweinsfiletmedaillon in Eierschwammerlsauce</b> mit Kroketten und Salat	21,90

**BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN**

*Freitag*

*29. September*

**MENÜ 1** (€ 16,90)

**Kürbiscremesuppe**

\*\*\*

**Gebackenes Zanderfilet, Sauce Tartar Erdäpfeln und gemischtem Salat**

---

**MENÜ 2** (€ 14,90)

**Kürbiscremesuppe**

\*\*\*

**Krenfleisch mit Erdäpfeln und Wurzelgemüse, Kren**

**Hausgemachter Topfen Strudel** als Hauptgericht 8,90

**Hausgemachter Topfen Strudel** als Nachspeise 4,50

**Krenfleisch**(gekochte Schweinsselze) mit Erdäpfeln, Kren und Wurzelgemüse 12,90

**BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN**

# Donnerstag und Freitag gibt es zusätzlich zu unseren aktuellen Mittagsmenüs

## SUPPEN

<b>Echte Rindsuppe mit hausgem. Einlagen</b> (Leberknödel oder Frittaten)	4,50
<b>Tagescremesuppe (Eierschwammerl)</b>	5,50

## WARME SPEISEN

<b>Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute</b> mit Butterreis, Erdäpfeln, Salat	16,90
<b>Cordon Bleu von der Pute</b> mit Pommes und Salat	18,90
<b>„Wirt in Pesenbach“ – Grillteller</b> mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	18,90
<b>Halbes Backhendl</b> mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	18,90
<b>Hausgemachte Berner Würstel</b> mit Pommes und Salat	12,90
<b>Hausgemachte Blunz´n</b> mit Erdäpfeln und Kraut	14,90
<b>Hausgemachter Leberschädel</b> mit Erdäpfeln und Kraut	14,90

## VEGETARISCHES, SALATE UND FISCHE

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat	19,90
<b>Gebackenes Karpfenfilet</b> mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und gemischtem Salat	19,90
<b>Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen</b> (vegan) mit Dip (veg) und Salat	14,90
<b>Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel</b> mit brauner Butter, Parmesan, Salat	16,90
<b>Gebackene Champignons</b> mit Sauce Tartar, Erdäpfeln und Salat	13,90
<b>Gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen</b>	12,90
<b>Backhendl-Salat</b> Blatt- u. Erdäpfelsalat gebackene Hühnerfiletstreifen, Preiselbeeren	14,90

## DESSERT

<b>Dunkles Schokoladenmousse</b>	8,90
<b>Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce</b>	8,90
<b>Hausgemachte Torten</b> (Auswahl - siehe Vitrine)	4,20

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

# Samstag – Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 4,50

Eierschwammerlcremesuppe 5,50

\*\*\*

**Geschmorter Zwiebelrostbraten** mit Spätzle, Rostbraten und Salat **19,90**

**Gebratenes Zanderfilet** mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat 19,90

**Hausgemachter Leberschädel** mit Erdäpfeln und Kraut 14,90

**Hausgemachte Blunz'n** mit Erdäpfeln und Kraut 14,90

**Schlachplatte (Brat'l, Leberschädel, Blunzn)** mit Knödel, Erdäpfeln, Kraut 16,90

**Ofenfrischer Schweinsbraten** mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut 16,90

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

**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 16,90

**Backhendl-Salat** (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) 14,90

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

**Spinat-Schafkäseknödel** mit brauner Butter, Parmesan und Salat 16,90

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

\*\*\*

**Hausgemachte Torten** 4,20

**Dunkels Schokoladenmousse** mit Weichselragout 8,90

**Eispalaschinke** fein garniert 8,90

# Sonntag

**Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel** 4,50

**Eierschwammerlcremesuppe** 5,50

\*\*\*

**Geschmorter Zwiebelrostbraten** mit Spätzle, Röstzwiebel und Salat 19,90

**Gebratenes Zanderfilet** mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat 19,90

**Ofenfrischer Kalbsbraten** mit Reis, Erdäpfeln und Salat 19,90

**Ofenfrischer Schweinsbraten** mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut 16,90

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

**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 16,90

**Backhendl-Salat** (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) 14,90

**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** 4,20

**Dunkels Schokoladenmousse** mit Weichselragout 8,90

**Eispalaschinke** fein garniert 8,90

# Abendkarte

**Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel** 4,50

**Eierschwammerlcremesuppe** 5,50

\*\*\*

**Geschmorter Zwiebelrostbraten** mit Spätzle, Röstzwiebeln und Salat 19,90

**Gebratenes Zanderfilet** mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat 19,90

**„Wirt in Pesenbach“ Grillteller mit Pommes**, BBQ Sauce und gemischtem Salat 18,90

**Halbes Backhendl** mit Erdäpfeln und gemischtem Salat 18,90

**Cordon Bleu von der Pute oder Schwein** mit Pommes und gemischtem Salat 18,90

**Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute** mit Reis, Erdäpfeln und gemischtem Salat 16,90

**Backhendl-Salat** (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat), Preiselbeeren 14,90

**Hausgemachter Leberschädel** mit Erdäpfeln und Kraut 14,90

**Hausgemachte Blunz'n** mit Erdäpfeln und Kraut 14,90

**Berner Würstel** mit Pommes und gemischtem Salat 12,90

**Hausgemachte Cevapcici** mit Pommes und gemischtem Salat 13,90

**Gebackene Champignons** mit Sauce Tartar und Salat 13,90

**Spinat-Schafkäseknödel** mit brauner Butter, Parmesan und Salat 16,90

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

\*\*\*

**Kaltschweinernes** mit Senf Kren und Gurkerl 8,90

**Gefüllte Schinkenrolle mit Gemüseajonaise**, Blattsalatgarnitur 9,90

**Schweizer Wurstsalat** – mit Blattsalatgarnitur 9,90

**Saures Jausenteller** (Sulz und Rindfleisch mit Zwiebeln in Essig und Öl) 9,90

\*\*\*

**Hausgemachte Torten** 4,20

**Dunkles Schokoladenmousse** mit Kirschragout 8,90

**Eispalaschinke** fein garniert 8,90

# Die „Wirtshaussuppe“ 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)



## Erfrischendes

<b>„WIP-Spritzer“</b> Rosé, Holler, Zitrone, Soda, Minze, Eiswürfel		€ 4,50
<b>Raureif</b>		€ 4,20
<b>Makava Eistee</b>		€ 3,90
<b>HUGO</b> Prosecco, Soda, Holler, Zitrone, Minze, Eiswürfel		€ 4,90
<b>Aperol-Spritz</b> Prosecco, Soda, Aperol, Orange, Eiswürfel		€ 4,90
<b>Campari-Spritz</b> Prosecco, Soda, Campari, Orange, Eiswürfel		€ 5,50
<b>Rosé vom Zweigelt</b> Weingut Rudi Schrey, Wachau	1/8 l	€ 3,90
<b>Gelber Muskateller</b> Weingut Rudi Schrey, Wachau	1/8 l	€ 3,90

# Eisiges



<b>Eiskaffee</b> Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee garniert mit Schlagobers	€ 6,50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers	€ 6,90
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers	€ 7,90
<b>Eispalatschinke</b> Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Schokoladensauce	€ 8,90
<b>Espresso &amp; Eis</b> Vanilleeis und Espresso – eine köstliche Kombi	€ 3,90
<b>Gemischte Eis</b> Drei Kugeln Eis mit oder ohne Schlagobers	€ 4,50
<b>Kinderbecher</b> Vanille- und Erdbeereis bunt und lustig garniert	€ 4,50
<b>Eine Kugel Eis</b>	€ 1,30

# 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 <b>g'spritzt</b>	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,90

Red Bull (Dose)	€ 3,90
-----------------	--------

Pago – Erdbeer, Mango		
pur	0,2 l	€ 4,00
Leitung	0,3 / 0,5 l	€ 4,00
g'spritzt	0,3 / 0,5 l	€ 4,20

Portion Zitrone	2 cl	€ 0,20
-----------------	------	--------

Cola, Almdudler, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft <b>Leitung</b>	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,70

Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Tonic	0,2 l	€ 3,30

Mineralwasser Römerquelle (still/prickelnd)	0,3 l	€ 2,90
Soda Zitrone mit frisch gepresster Zitrone	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,00

Soda	0,3 l	€ 1,80
------	-------	--------

### SCHNÄPSE

Bauern Obstler	2 cl	€ 3,00
Fernet-Branca	2 cl	€ 3,50
Jägermeister / Underberg	2 cl	€ 3,50

Nussgeist	2 cl	€ 3,00
Averna (mit Eis und Zitrone)	2 cl	€ 3,90

## Schnaps-Spezialitäten

Obstbau Allerstorfer, Bad Mühllacken

Marille	2 cl	€ 3,00
Williams	2 cl	€ 3,00
Weichsellikör	2 cl	€ 3,00

Hans Reisetbauer, Axberg in OÖ

Zwetschkenbrand	2 cl	€ 4,90
Williamsbrand	2 cl	€ 4,90

**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, WARME 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

### ROT

Zweigelt

„wip Hauswein“ 1/8 lit. € 2,50

Zweigelt

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

Blaufränkisch „Classic“

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

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

Ernst Triebaumer  
Rust, Neusiedlersee Hügelland 1/8 lit. € 4,50

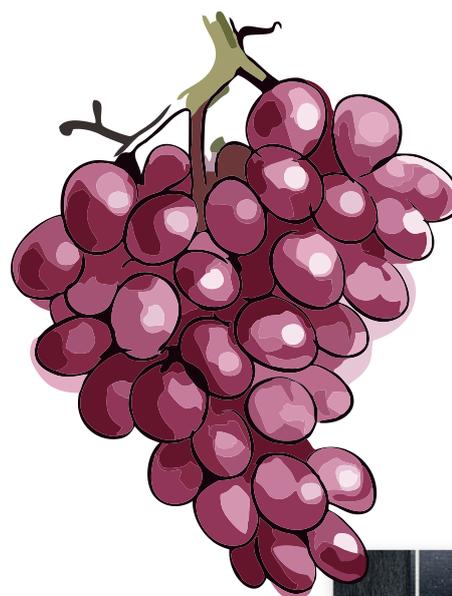
Cuvée „zB“ (Blaufränkisch, Zweigelt,

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?**

Fragen Sie bitte nach unserer Wein- oder Barkarte!