

Donnerstag,
21. September

MENÜ 1 (€ 16,90)

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Erdäpfelschmarren, Wurzelgemüse

MENÜ 2 (€ 14,90)

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Erdäpfel-Gemüselaiichen mit Sauerrahm Dip und Salat

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel	17,90
Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlsauce, Kroketten und Salat	21,90
Schweinsfiletmedaillon in Eierschwammerlsauce mit Kroketten und Salat	21,90

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Freitag

22. September

MENÜ 1 (€ 16,90)

Eierschwammerlcremesuppe

Portion Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat

MENÜ 2 (€ 14,90)

Eierschwammerlcremesuppe

Hausgemachte Hascheeknödel mit Gulaschsaft und Erdäpfeln, Kraut

Hausgemachter Topfen Strudel als Hauptgericht 8,90

Hausgemachter Topfen Strudel als Nachspeise 4,50

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

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel 17,90

Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlsauce, Kroketten und Salat 21,90

Schweinsfiletmedaillon in Eierschwammerlsauce mit Kroketten und Salat 21,90

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Donnerstag und Freitag gibt es zusätzlich zu unseren aktuellen Mittagsmenüs

SUPPEN

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

WARME SPEISEN

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel	17,90
Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlsauce , Kroketten und Salat	21,90
Schweinsfiletmedaillon in Eierschwammerlsauce mit Kroketten und Salat	21,90

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

VEGETARISCHES, SALATE UND FISCHES

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

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse	8,90
Eispalatschinken mit Schlagobers und Schokosauce	8,90
Hausgemachte Torten (Auswahl - siehe Vitrine)	4,20

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

Samstag – Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 4,50

Eierschwammerlcremesuppe 5,50

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel 17,90

Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlsauce, Kroketten und Salat 21,90

Schweinsfiletmedaillon in Eierschwammerlsauce mit Kroketten und Salat 21,90

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

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel 17,90

Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlsauce, Kroketten und Salat 21,90

Gebratene Schweinsfiletmedaillons in Eierschwammerlsauce, Kroketten, Salat 21,90

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-Gemüselaiachen (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

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel 17,90

Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlsauce, Kroketten und Salat 21,90

Schweinsfiletmedaillon in Eierschwammerlsauce mit Kroketten und Salat 21,90

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

Eispalasinke 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)



Erfrischendes

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

Eisiges



Eiskaffee Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee garniert mit Schlagobers	€ 6,50
Coupe Dänemark Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers	€ 6,90
Heiße Liebe Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers	€ 7,90
Eispalatschinke Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Schokoladensauce	€ 8,90
Espresso & Eis Vanilleeis und Espresso – eine köstliche Kombi	€ 3,90
Gemischte Eis Drei Kugeln Eis mit oder ohne Schlagobers	€ 4,50
Kinderbecher Vanille- und Erdbeereis bunt und lustig garniert	€ 4,50
Eine Kugel Eis	€ 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 }	0,5 l	€ 4,80	Schladminger	0,5 l € 5,00
	0,3 l	€ 4,00	Bio-Weizen (hell)	0,3 l € 4,30
oder sauer	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
	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 Leitung	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

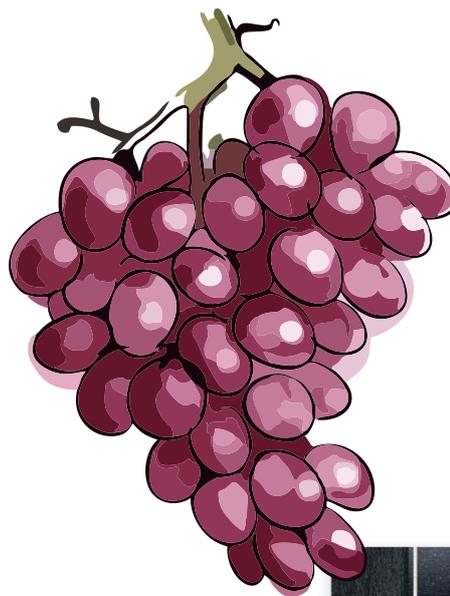
Cuvée „zB“ (Blaufränkisch, Zweigelt,

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!