

Donnerstag

25. April

MENÜ 1 (€ 16,90)

Nudelsuppe

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Erdäpfelschmarren

MENÜ 2 (€ 14,90)

Nudelsuppe

Portion Backhendl mit Erdäpfeln und Salat

Weißer u. Grüner Puppinger Spargel, Erdäpfeln, Weißweinhollandaise 18,90

..... mit gebratenen Zanderfilet 22,90

..... mit gebratenen Schweinsfiletmedaillons 22,90

..... mit gebratenem Hühnerfilet 22,90

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Freitag

26. April

MENÜ 1 (€ 16,90)

Spargelcremesuppe

Lasagne Bolognese mit gemischtem Salat

MENÜ 2 (€ 14,90)

Spargelcremesuppe

Dorsch gebacken mit Sauce Tartar und Erdäpfelsalat

Weißer und Grüner Puppinger Spargel, Erdäpfeln, Weißweinhollandaise	18,90
..... mit gebratenen Zanderfilet	22,90
..... mit gebratenen Schweinsfiletmedaillons	22,90
..... mit gebratenem Hühnerfilet	22,90

Krenfleisch mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse und frischem Kren

Hausgemachter Topfen Strudel als Hauptgericht	8,90
Hausgemachter Topfen Strudel als Nachspeise	4,90

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
Spargelcremesuppe	5,50

WARME SPEISEN

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	13,90
Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut	15,90
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	15,90

VEGETARISCHES, SALATE UND FISCHE

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat	20,90
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und gemischtem Salat	20,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg) und Salat	15,90
Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan, Salat	17,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar, Erdäpfeln und Salat	14,90
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	13,50
Backhendl-Salat Blatt- u. Erdäpfelsalat gebackene Hühnerfiletstreifen, Preiselbeeren	15,50

DESSERT

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

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

Abendkarte

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 4,50

Spargelcremesuppe 5,50

Weißer und Grüner Puppinger Spargel mit Erdäpfeln und Weißweinhollandaise 18,90

..... mit gebratenem Zanderfilet 22,90

..... mit gebratenen Schweinsfiletmedaillons 22,90

..... mit gebratenem Hühnerfilet 22,90

Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und Salat 20,90

„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

Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut 15,90

Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut 15,90

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

Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat), Preiselbeeren 15,50

Berner Würstel mit Pommes und gemischtem Salat 13,90

Hausgemachte Cevapcici mit Pommes und gemischtem Salat 14,90

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salat 14,90

Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat 17,90

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat 15,90

Kaltschweinernes mit Senf Kren und Gurkerl 9,90

Gefüllte Schinkenrolle mit Gemüsemaionaise, 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

Samstag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 4,50

Spargelcremesuppe 5,50

Weißer und Grüner Puppinger Spargel mit Erdäpfeln und Weißweinhollandaise 18,90

..... mit gebratenen Zanderfilet 22,90

..... mit gebratenen Schweinsfiletmedaillons 22,90

..... mit gebratenem Hühnerfilet 22,90

Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut 15,90

Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut 15,90

Schlachtplatte (Brat'l, Leberschädel, Blunzn) mit Knödel, Erdäpfeln, Kraut 17,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut 17,90

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

Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat 18,90

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

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat 16,90

Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren 15,50

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat 15,90

Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat 17,90

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

Hausgemachte Torten 4,20

Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout 8,90

Eispalatschinke fein garniert 8,90

Sonntag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Spargelcremesuppe	5,50

Weißer und Grüner Puppinger Spargel mit Erdäpfeln und Weißweinhollandaise	18,90
..... mit gebratenen Zanderfilet	22,90
..... mit gebratenen Schweinsfiletmedaillons	22,90
..... mit gebratenem Hühnerfilet	22,90

Ofenfrischer Kalbsbraten mit Reis, Erdäpfeln und Salat	20,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut	17,90
Grillteller mit Pommes , BBQ Sauce und gemischtem Salat	18,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	18,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat	18,90
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat	16,90
Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat)	15,50
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	15,90
Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat	17,90
Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes	8,90

Hausgemachte Torten	4,20
Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout	8,90
Eispalatschinke 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'spritzter weiß oder rot	0,25 l	€ 3,20	Sommer G'spritzter	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 / süß G'spritzter	0,25 l	€ 3,50	Most pur oder g'spritzt	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 6,50		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 Bio-Weizen (hell)	0,5 l	€ 5,00
	0,3 l	€ 4,00		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

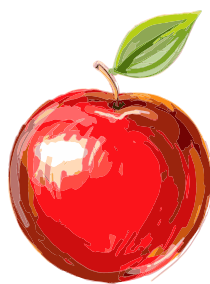
LIMONADEN

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
	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	0,3 l	€ 2,50
------------------	-------	--------

frisch gepresster Zitrone	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	
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

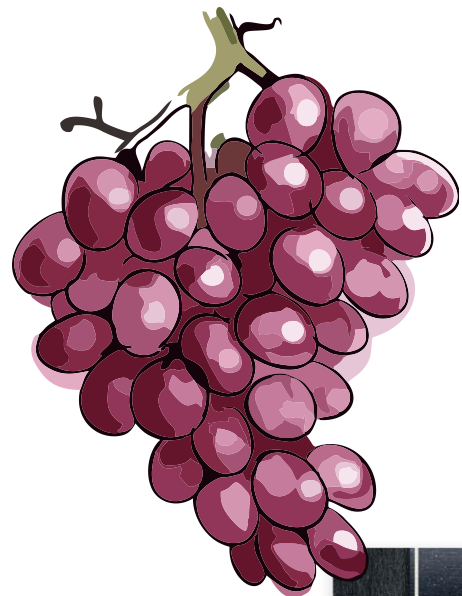
Cuvée „zB“ (Blafränkisch, Zweigelt,

A. Gesellmann, Deutschkreuz,
Mittelburgenland 1/8 lit. € 4,50

Cuvec „Heideboden“

(Zweig./Blafränk./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!