Donnerstag

10. Juli 2025

MENÜ 1 (€ 17,50)

Rindsuppe mit Frittaten

**Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Erdäpfelschmarren und
Wurzelgemüse**

MENÜ 2 (€ 15,50)

Rindsuppe mit Frittaten

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Salat

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Freitag

11. Juli 2025

MENÜ 1 (€ 17,50)

Knoblauchcremesuppe

Gebackenes Zanderfilet mit Sauce Tartar und Erdäpfelsalat

MENÜ 2 (€ 15,50)

Knoblauchcremesuppe

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)	4,90
Knoblauchcremesuppe mit Grissini	5,90

WARME SPEISEN

Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute mit Butterreis, Erdäpfeln, Salat	18,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und Salat	19,90
„Wirt in Pesenbach“ – Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	19,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	18,90
Hausgemachte Berner Würstel mit Pommes und Salat	14,90
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 und Salat	23,90
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und gemischtem Salat	23,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg) und Salat	16,90
Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan, Salat	17,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar, Erdäpfeln und Salat	15,90
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	14,50
Backhendl-Salat Blatt- u. Erdäpfelsalat gebackene Hühnerfiletstreifen, Preiselbeeren	16,50

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse	8,90
Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce	8,90
Hausgemachte Torten (Auswahl - siehe Vitrine)	4,40

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

Abendkarte

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,90
Knoblauchcremesuppe mit Grissini	5,90

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter und Salat	23,90
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und Salat	23,90
„Wirt in Pesenbach“ Grillteller mit Pommes , BBQ Sauce und gemischtem Salat	19,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	18,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat	19,90
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	18,90
Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat), Preiselbeeren	16,50
Berner Würstel mit Pommes und gemischtem Salat	14,90
Haugemachte Cevapcici mit Pommes, Dip und Salat	15,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salat	15,90
Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat	17,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	16,90
Kaltschweinernes mit Senf Kren und Gurkerl	9,90
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	4,40
Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschragout	8,90
Eispalasinke fein garniert	8,90

Samstag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,90
Knoblauchcremesuppe mit Grissini	5,90

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Erdäpfeln und Salat	23,90
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	18,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut	18,90
Grillteller mit Pommes , BBQ Sauce und gemischtem Salat	19,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	18,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat	19,90
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat	18,90
Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren	16,50
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	16,90
Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat	17,90
Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes	8,90

Hausgemachte Torten	4,40
Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout	8,90
Eispalatschinke fein garniert	8,90

Sonntag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 4,90

Eierschwammerlcremesuppe mit Grissini 5,90

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel 18,90

Gebratenes Hühnerfilet mit Eierschwammerlrahm, Kroketten und Salat 23,90

Gebratenes Schweinsfilet mit Eierschwammerlrahm, Kroketten und Salat 23,90

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Erdäpfeln und Salat 23,90

Ofenfrischer Kalbsbraten mit Reis, Erdäpfeln und Salat 22,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut 18,90

Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat 19,90

Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und Salat 18,90

Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat 19,90

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat 18,90

Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren 16,50

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat 16,90

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

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

Hausgemachte Torten 4,40

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 ab € 17,50 II: 2-Gang-Menü ab € 15,50

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 Krautsalat

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)

EIER

Luegmayr (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 Berger (Gerling) und **Bäckerei Wögerer** (Feldkirchen/D.)
Bäckerei Greiner (Ottensheim)

MOST, SÄFTE UND SCHNÄPSE

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