

Donnerstag

4. September

MENÜ 1 (€ 17,90)

Rindsuppe mit Frittaten

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Erdäpfelschmarren, Wurzelgemüse

MENÜ 2 (€ 15,90)

Rindsuppe mit Frittaten

Wiener Schnitzel von der Pute mit Erdäpfel-Salat und Preiselbeeren

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

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Freitag

5. September

MENÜ 1 (€ 17,90)

Kürbiscremesuppe

Gebackenes Zanderfilet mit Erdäpfelsalat, Sauce Tartar

MENÜ 2 (€ 15,90)

Kürbiscremesuppe

Krenfleisch mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse und frischem Kren

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
Topfenstrudel als Hauptspeise	8,90
Topfenstrudel 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)	5,20
Eierschwammerlcremesuppe mit Grissini	5,90

WARME SPEISEN

Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute mit Butterreis, Erdäpfeln, Salat	19,50
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und Salat	20,90
„Wirt in Pesenbach“ – Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	20,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	19,90
Hausgemachte Berner Würstel mit Pommes und Salat	15,90
Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut	16,90
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	16,90

VEGETARISCHES, SALATE UND FISCHE

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter und Salat	24,50
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und gemischtem Salat	24,50
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg) und Salat	17,90
Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan, Salat	18,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar, Erdäpfeln und Salat	16,90
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	16,90
Backhendl-Salat Blatt- u. Erdäpfelsalat gebackene Hühnerfiletstreifen, Preiselbeeren	17,50

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	5,20
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 Erdäpfeln, Kräuterbutter und Salat	24,50
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und Salat	24,50
„Wirt in Pesenbach“ Grillteller mit Pommes , BBQ Sauce und gemischtem Salat	20,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	19,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat	20,90
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	16,90
Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut	16,90
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gemischtem Salat	19,50
Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat), Preiselbeeren	17,50
Berner Würstel mit Pommes und gemischtem Salat	15,90
Haugemachte Cevapcici mit Pommes, Dip und Salat	16,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salat	16,90
Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat	18,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	17,90
Kaltschweinernes mit Senf Kren und Gurkerl	10,90
Gefüllte Schinkenrolle mit Gemüsemaionaise , Blattsalatgarnitur	10,90
Schweizer Wurstsalat – mit Blattsalatgarnitur	10,90
Saures Jausenteller (Sulz und Rindfleisch mit Zwiebeln in Essig und Öl)	10,90
Hausgemachte Torten	4,50
Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschragout	8,90
Eispalasinke fein garniert	8,90

Samstag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	5,20
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	24,50
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	16,90
Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut	16,90
Schlachtplatte (Brat'l, Leberschädel, Blunzn) mit Knödel, Erdäpfeln, Kraut	19,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut	19,50
Grillteller mit Pommes , BBQ Sauce und gemischtem Salat	20,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	19,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat	20,90
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat	19,50
Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren	17,50
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	17,90
Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat	18,90
Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes	8,90

Hausgemachte Torten	4,50
Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout	8,90
Eispalatschinke fein garniert	8,90

Sonntag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	5,20
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	24,50
Ofenfrischer Kalbsbraten mit Reis, Erdäpfeln und Salat	23,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut	19,50
Grillteller mit Pommes , BBQ Sauce und gemischtem Salat	20,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und Salat	19,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat	20,90
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat	19,50
Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren	17,50
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	17,90
Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat	18,90
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)