

Donnerstag, 6. November 2025

Leonhardikirtag

... beim Wirt in Pesenbach

Rindsuppe mit Frittaten	5,20
Kürbiscremesuppe	5,90
* * *	
Geschmorter Hirschbraten mit Semmelknödel, Blaukraut, Preiselbeeren	26,90
Geschmorter Feldhasenschlögl mit Semmelknödel, Preiselbeeren	19,90
Hausgemachte Wildhascheeknödel mit Wildsauce, Blaukraut, Preiselbeeren	20,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln u. Kraut	19,50
Puten Cordon Bleu mit Pommes und gemischtem Salat	20,90
Hausgemachte Erdäpfel – Gemüselaibchen mit Dip , Salat	17,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis, Erdäpfeln und Salat	19,50
Backhendlsalat (mit Blatt & Erdäpfelsalat)	17,50
Berner Würstel mit Pommes und Salat	15,90
Hausgemachtes Beuschel mit Semmelknödel	9,90
Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Kren	5,00

Freitag

7. November 2025

MENÜ 1 (€ 17,90)

Kürbiscremesuppe

Gebackenes Zanderfilet mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartar

MENÜ 2 (€ 15,90)

Kürbiscremesuppe

Krenfleisch mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse und frischem Kren

Geschmorter Hirschbraten, Semmelknödel, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeere 26,90

Gebackenes Rehschnitzel mit Preiselbeerbirne, Erdäpfeln und Salat 26,90

Hausgemachte Wildhascheeknödel auf Wildsauce mit Blaukraut 20,90

„Wilder“ Beilagenteller (Semmelknödel, Kroketten, Wildsauce, Blaukraut) 12,90

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
Cremesuppe 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)	4,50

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

Abendkarte

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 5,20

Cremesuppe mit Grissini 5,90

Geschmorter Hirschbraten, Semmelknödel, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeeren 26,90

Gebackenes Rehschnitzel mit Preiselbeerbirne, Erdäpfeln und Salat 26,90

Hausgemachte Wildhascheeknödel auf Wildsauce mit Blaukraut 20,90

„Wilder“ Beilagenteller (Semmelknödel, Kroketten, Wildsauce, Blaukraut) 12,90

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

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

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

Hausgemachtes Beuschel mit Knödel 9,90

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

Eispalatschinke fein garniert 8,90

Samstag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 5,20

Kürbiscremesuppe mit Grissini 5,90

Geschmorter Hirschbraten, Semmelknödel, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeeren 26,90

Gebackenes Rehschnitzel mit Preiselbeerbirne, Erdäpfeln und Salat 26,90

Hausgemachte Wildhascheeknödel auf Wildsauce mit Blaukraut 20,90

„Wilder“ Beilagenteller (Semmelknödel, Kroketten, Wildsauce, Blaukraut) 12,90

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 9. NOVEMBER

Leonhardikirtag
beim Wirt in Pesenbach

KÜCHE 10:30-18:00

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	5,20
Hausgemachtes Beuschel mit Semmelknödel	9,90

* * *

Hirschbraten mit Semmelknödel, Blaukraut, Preiselbeeren	26,90
Wildragout mit Semmelknödel, Blaukraut, Preiselbeeren	20,90
Hausgemachte Wildhascheeknödel auf Wildsauce mit Blaukraut	20,90
„Wilder“ Beilagenteller (Semmelknödel, Erdäpfeln, Wildsauce, Blaukraut)	12,90

Ofenfrischer Schweinsbraten, Semmelknödel und Erdäpfel, Kraut	19,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis, Erdäpfeln und Salat	19,50
Berner Würstel mit Pommes und Salat	15,90
Backhendlsalat (mit Blatt & Erdäpfelsalat)	17,50
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und Salat	20,90
Erdäpfel-Gemüselaibchen mit Dip und Salat	17,90
Kinderwiener mit Pommes	8,90

Hausgemachte Torten aus unserer Vitrine	4,50
---	------

Die „Wirtshauswoche“ zu Mittag

MONTAG UND DIENSTAG, Mittwoch - geschlossen

Donnerstag und Freitag bieten wir zusätzlich zwei Mittagsmenüvarianten an:

I: 2- Gang Menü ab € 17,90 II: 2-Gang-Menü ab € 15,90

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 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)