

# *Donnerstag*

*16. April 2026*

## **MENÜ 1** (€ 17,90)

**Rindsuppe mit Schöberl**

\*\*\*

**Gekochtes Rindfleisch**, Semmelkren, Erdäpfelschmarren, Wurzelgemüse

---

## **MENÜ 2** (€ 15,90)

**Rindsuppe mit Schöberl**

\*\*\*

**Wiener Schnitzel vom Schwein** mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

---

**BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN**

# Freitag

*17. April 2026*

## **MENÜ 1** (€ 17,90)

**Gemüsecremesuppe**

\*\*\*

**Gebackener Zander mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartar**

---

## **MENÜ 2** (€ 15,90)

**Gemüsecremesuppe**

\*\*\*

**Krenfleisch mit Wurzelgemüse, Erdäpfeln und frischem Kren**

---

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

<b>Echte Rindsuppe mit hausgem. Einlagen</b> (Leberknödel oder Frittaten)	5,20
<b>Cremesuppe mit Grissini</b>	5,90

## WARME SPEISEN

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

## VEGETARISCHES, SALATE UND FISCHE

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

## DESSERT

<b>Dunkles Schokoladenmousse</b>	8,90
<b>Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce</b>	8,90
<b>Hausgemachte Torten</b> (Auswahl - siehe Vitrine)	4,50

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

# Abendkarte

**Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel** 5,20

**Cremsuppe mit Grissini** 5,90

\*\*\*

**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, 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

**Hausgemachte Cevapcici** mit Pommes 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 Gemüseajonaise**, 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

<b>Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel</b>	5,20
<b>Knoblauchcremesuppe mit Grissini</b>	5,90
***	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Kräuterbutter, Erdäpfeln und Salat	24,50
<b>Hausgemachter Leberschädel</b> mit Erdäpfeln und Kraut	16,90
<b>Hausgemachte Blunz'n</b> mit Erdäpfeln und Kraut	16,90
<b>Schlachtplatte (Brat'l, Leberschädel, Blunzn)</b> mit Knödel, Erdäpfeln, Kraut	19,90
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b> mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut	19,50
<b>Grillteller mit Pommes</b> , BBQ Sauce und gemischtem Salat	20,90
<b>Halbes Backhendl</b> mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	19,90
<b>Cordon Bleu von der Pute</b> mit Pommes und gemischtem Salat	20,90
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute</b> mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat	19,50
<b>Backhendl-Salat</b> (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren	17,50
<b>Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen</b> (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	17,90
<b>Spinat-Schafkäseknödel</b> mit brauner Butter, Parmesan und Salat	18,90
<b>Kinderwiener</b> von der Pute oder vom Schwein mit Pommes	8,90
***	
<b>Hausgemachte Torten</b>	4,50
<b>Dunkels Schokoladenmousse</b> mit Weichselragout	8,90
<b>Eispalatschinke</b> fein garniert	8,90

# Sonntag Mittag

<b>Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel</b>	5,20
<b>Knoblauchcremesuppe mit Grissini</b>	5,90
***	
<b>Ofenfrischer Kalbsbraten</b> mit Reis, Erdäpfeln und Salat	24,50
<b>Geschmorter Zwiebelrostbraten</b> mit Röstzwiebeln, Spätzle und Salat	24,50
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Kräuterbutter, Erdäpfeln und Salat	24,50
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b> mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut	19,50
<b>Grillteller mit Pommes</b> , BBQ Sauce und gemischtem Salat	20,90
<b>Halbes Backhendl</b> mit Erdäpfeln und Salat	19,90
<b>Cordon Bleu von der Pute</b> mit Pommes und gemischtem Salat	20,90
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute</b> mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat	19,50
<b>Backhendl-Salat</b> (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren	17,50
<b>Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen</b> (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	17,90
<b>Spinat-Schafkäseknödel</b> mit brauner Butter, Parmesan und Salat	18,90
<b>Kinderwiener</b> von der Pute oder vom Schwein mit Pommes	8,90
***	
<b>Hausgemachte Torten</b>	4,50
<b>Dunkels Schokoladenmousse</b> mit Weichselragout	8,90
<b>Eispalatschinke</b> fein garniert	8,90

# *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)