

Donnerstag

18. Juni 2026

MENÜ 1 (€ 17,90)

Rindsuppe mit Grießnockerl

Kalbsbraten in Champignonrahm, Reis, Erdäpfeln und Salat

MENÜ 2 (€ 15,90)

Rindsuppe mit Grießnockerl

Portion Backhendl mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

Gekochtes Rindfleisch, Semmelkren, Erdäpfelschmarren, Wurzelgemüse 19,50

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Freitag

19. Juni 2026

MENÜ 1 (€ 17,90)

Knoblauchcremesuppe

Gebackener Zander mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartar

MENÜ 2 (€ 15,90)

Knoblauchcremesuppe

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

Echte Rindsuppe mit hausgem. Einlagen (Leberknödel oder Frittaten)	5,20
Cremesuppe mit Grissini	6,20

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

Cremsuppe mit Grissini 6,20

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

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 5,20

Knoblauchcremesuppe mit Grissini 6,20

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

Knoblauchcremesuppe mit Grissini 6,20

Ofenfrischer Kalbsbraten mit Reis, Erdäpfeln und Salat 24,50

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 4,50

Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout 8,90

Eispalatschinke 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)