Donnerstag

19. November

MENÜ 1 (€ 17,90)

Rindsuppe mit Schöberl

***

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Erdäpfelschmarren, Wurzelgemüse

---

MENÜ 2 (€ 15,90)

Rindsuppe mit Schöberl

***

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

Hirschbraten, Semmelknödel, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeerbirne	**27,90**
Gebackene Rehschnitzerl mit Erdäpfeln, Preiselbeerbirne, gemischtem Salat	**27,90**
Hausgemachte Wildhascheeknödel mit Wildsauce, Blaukraut, Preiselbeerbirne	**21,90**

WILD-Beilagenteller Semmelknödel, Kroketten,Preiselbeerbirne,Blaukraut, Wildsauce) 12,90

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Freitag

20. November

MENÜ 1 (€ 17,90)

Kürbiscremesuppe

***

Gebackener Zander mit Erdäpfelsalat, Sauce Tartar

MENÜ 2 (€ 15,90)

Kürbiscremesuppe

***

Hausgemachte Wildhascheeknödel mit Wildsauce und Blaukraut

Hirschbraten, Semmelknödel, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeerbirne	**27,90**
Gebackene Rehschnitzerl mit Erdäpfeln, Preiselbeerbirne, gemischtem Salat	**27,90**
Hausgemachte Wildhascheeknödel mit Wildsauce, Blaukraut, Preiselbeerbirne	**21,90**
WILD-Beilagenteller (Semmelknödel, Kroketten,Preiselbeerbirne,Blaukraut,Wildsauce)	**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)	5,50
Cremesuppe mit Grissini	6,20

WARME SPEISEN

Wienerschnitzel vom **Schwein oder Pute** mit Butterreis, Erdäpfeln, Salat	20,50
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfeln und Salat	22,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und Salat	21,90
„Wirt in Pesenbach" – Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	22,90
Hausgemachte Berner Würstel mit Pommes und Salat	15,90
Hausgemachte Blunz´n mit Erdäpfeln und Kraut	17,90
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	17,90

VEGETARISCHES, SALATE UND FISCHE

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter und Salat	25,90
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und gemischtem Salat	25,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg) und Salat	18,90
Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan, Salat	19,90
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	17,90

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	5,50
Cremesuppe mit Grissini	6,20

***

Hirschbraten, Semmelknödel, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeerbirne	**27,90**
Gebackene Rehschnitzerl mit Erdäpfeln, Preiselbeerbirne, gemischtem Salat	**27,90**
Hausgemachte Wildhascheeknödel mit Wildsauce, Blaukraut, Preiselbeerbirne	**21,90**
WILD-Beilagenteller Semmelknödel,Kroketten,Preiselbeerbirne,Blaukraut,Wildsauce)	12,90
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfeln, Preiselbeeren und Salat	22,90
Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat	25,90
„Wirt in Pesenbach" Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat	22,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat	21,90
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln, Kraut	17,90
Hausgemachte Blunz´n mit Erdäpfeln und Kraut	17,90
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gemischtem Salat	20,50
Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat), Preiselbeeren	17,90
Berner Würstel mit Pommes und gemischtem Salat	15,90
Hausgemachtes Beuschel mit Semmelknödel	10,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salat	16,90
Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat	19,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	18,90

Kaltschweinernes mit Senf Kren und Gurkerl	10,90
Gefüllte Schinkenrolle mit Gemüsemajonaise, 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	5,50
Kürbiscremesuppe mit Grissini	6,50

***

Hirschbraten, Semmelknödel, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeerbirne	**27,90**
Gebackene Rehschnitzerl mit Erdäpfeln, Preiselbeerbirne, gemischtem Salat	**27,90**
Hausgemachte Wildhascheeknödel mit Wildsauce, Blaukraut, Preiselbeerbirne	**21,90**
WILD-Beilagenteller Semmelknödel,Kroketten,Preiselbeerbirne,Blaukraut,Wildsauce)	12,90
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	17,90
Hausgemachte Blunz´n mit Erdäpfeln und Kraut	17,90
Schlachtplatte (Brat´l, Leberschädel, Blunzn) mit Knödel, Erdäpfeln, Kraut	20,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut	20,50
Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat	25,90
Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat	22,90
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	22,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat	22,90
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat	20,50
Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren	17,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	18,90
Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat	19,90
Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes	9,90

***

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

Sonntag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	5,50
Kürbiscremesuppe mit Grissini	6,50

***

Hirschbraten, Semmelknödel, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeerbirne	**27,90**
Gebackene Rehschnitzerl mit Erdäpfeln, Preiselbeerbirne, gemischtem Salat	**27,90**
Hausgemachte Wildhascheeknödel mit Wildsauce, Blaukraut, Preiselbeerbirne	**21,90**
WILD-Beilagenteller Semmelknödel,Kroketten,Preiselbeerbirne,Blaukraut,Wildsauce)	12,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut	20,50
Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat	22,90
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfeln und Salat	22,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat	22,90
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat	20,50
Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren	17,90
Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat	25,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	18,90
Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat	19,90
Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes	9,90

***

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)