Samstag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,50
Kürbiscremesuppe	4,50

***

Geschmorter Hirschbraten mit Knödel, Blaukraut, Kroketten, Preiselbeerbirne	21,90
Hausgemachte Wildhascheeknödel auf Wildsauce, Blaukraut, Preiselbeerbirne	15,90
Gebackenes Rehschnitzel mit Erdäpfeln, Preiselbeerbirne, gemischter Salat	21,90
„WILDER – Beilagenteller“ (Knödel, Kroketten, Wildsauce) mit Blaukraut	9,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut	14,90
Schlachtplatte (Brat´l, Blunzn, Leberschädel) mit Erdäpfeln, Kraut, Knödel	15,90
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	12,90
Hausgemachte Blunz´n mit Erdäpfeln und Kraut	12,90
Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat	17,90
Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat	19,50
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	16,50
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat	16,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis, Erdäpfeln und gemischtem Salat	14,90
Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat)	13,50
Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat	14,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	13,90
Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes	7,90

***

Hausgemachte Torten	3,90
Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout	8,90
Eispalaschinke 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 €14,90 II: **2-Gang-Menü** ab € 12,90

Jeden DONNERSTAG Mittag

Gustostück vom Rind gekocht
mit Semmelkren, Erdäpfelschmarren und Wurzelgemüse

3 erlei Mühlviertler Knödel (Grammel, Haschee, gebackene Speck)

Jeden FREITAG Mittag

Krenfleisch

Topfenstrudel nach Art des Hauses

Forelle „Müllerin" mit Knoblauchbutter und Erdäpfeln 16,90

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 Sauerkraut

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Knödel und warmem Krautsalat

SONN- und Feiertags (Küche von 11-14 Uhr)

...ofenfrische Braten und klassische Wirtshausspezialitäten

A: Gluten, **B**: Krebstiere, **C**: Eier, **D**: Fisch, **E**:

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), **Loidholdhof** (St. Martin)

EIER

Lugmayr (Goldwörth), **Mahringer** (Lacken)

MEHL

Leidinger Mühle (Landshaag)

HENDL UND GEFLÜGEL

Frische-Lieferant Kröswang (Grieskirchen)

FLEISCH

Fleischhauerei Ozlberger (Hartkirchen),
Frische-Lieferant Kröswang (Grieskirchen)

BROT UND GEBÄCK, KNÖDELBROT, BRÖSEL

Bäckerei Augendopler und **Bäckerei Wögerer** (beide Feldkirchen/D)
Bäckerei Greiner (Ottensheim), **Bäckerei Berger** (Gerling), **Bäckerei Einfalt** (Aschach)

MOST, SÄFTE UND SCHNÄPSE

Obstbau Allerstorfer (Feldkirchen/D.)
Wein- & Obstbau Aichinger (Hilkering/Hartkirchen)
Gerald Pichler (Pesenbach)
Reisetbauer (Axberg)