

Donnerstag

MENÜ 1 (€ 15,90)

Grießnockerlsuppe

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Erdäpfelschmarren

MENÜ 2 (€ 12,90)

Grießnockerlsuppe

Gebackene Speckknödel mit Erdäpfeln und Kraut

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Wirtshaus- Klassiker

SUPPEN

Echte Rindsuppe mit hausgem. Einlagen (Leberknödel oder Frittaten)	4,50
Tagescremesuppe	4,50

WARME SPEISEN

Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute mit Butterreis, Erdäpfeln, Salat	15,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und Salat	17,90
„Wirt in Pesenbach“ – Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	18,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	17,90
Hausgemachte Berner Würstel mit Pommes und Salat	12,90
Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut	13,50
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	13,50

VEGETARISCHES, SALATE UND FISCHES

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg) und Salat	14,90
Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan, Salat	15,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar, Erdäpfeln und Salat	13,90
Gemischte Blattsalate mit gebackenem Schafkäse	14,90
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	12,90
Backhendl-Salat Blatt- u. Erdäpfelsalat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen	13,90
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Erdäpfeln und gemischtem Salat	19,90
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und gemischtem Salat	19,90

Jause

Gefüllte Schinkenrolle mit Gemüsemayonaise, Blattsalatgarnitur	8,90
Schweizer Wurstsalat	8,90
Saurer Jausenteller (Sulz und Rindfleisch in Essig und Öl)	8,90

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse	8,90
Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce	8,90
Hausgemachte Torten	3,90

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

Die „Wirtshauswoche“ zu Mittag

MONTAG UND DIENSTAG, MITTWOCH - geschlossen

Donnerstag und Freitag bieten wir zusätzlich zwei Mittagsmenüvarianten an:

I: 2- Gang Menü €15,90 II: 2-Gang-Menü € 12,90

Jeden DONNERSTAG Mittag

Gustostück vom Rind gekocht

mit Semmelkren, Erdäpfelschmarren und Wurzelgemüse

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

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)