

Donnerstag

3. April

MENÜ 1 (€ 17,50)

Rindsuppe mit Frittaten

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salat

MENÜ 2 (€ 15,50)

Rindsuppe mit Frittaten

Wiener vom Schwein mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

Gekochtes Rindfleisch, Semmelkren, Erdäpfelschmarren, Wurzelgemüse 18,90

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Freitag

4. April

MENÜ 1 (€ 17,50)

Gemüscremesuppe

Gebackenes Zanderfilet mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare

MENÜ 2 (€ 15,50)

Gemüsecremesuppe

Krenfleisch mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse und Kren

Hausgemachter Topfen Strudel als Hauptgericht **8,90**

Hausgemachter Topfen Strudel 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)	4,90
Cremesuppe	5,90

WARME SPEISEN

Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute mit Butterreis, Erdäpfeln, Salat	18,90
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und Salat	19,90
„Wirt in Pesenbach“ – Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	19,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	18,90
Hausgemachte Berner Würstel mit Pommes und Salat	14,90
Hausgemachte Cevapcici mit Dip, Pommes und Salat	15,90
Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut	15,90
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	15,90

VEGETARISCHES, SALATE UND FISCHE

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat	22,90
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und gemischtem Salat	22,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaiabchen (vegan) mit Dip (veg) und Salat	16,90
Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan, Salat	17,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar, Erdäpfeln und Salat	15,90
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	14,50
Backhendl-Salat Blatt- u. Erdäpfelsalat gebackene Hühnerfiletstreifen, Preiselbeeren	16,50

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse	8,90
Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce	8,90
Hausgemachte Torten (Auswahl - siehe Vitrine)	4,40

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

Abendkarte

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,90
Knoblauchcremesuppe mit selbstgebackenem Grissini	5,90
Hausgemachtes Beuschel mit Semmelknödel	9,90

Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und Salat	22,90
„Wirt in Pesenbach“ Grillteller mit Pommes , BBQ Sauce und gemischtem Salat	19,90
Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat	18,90
Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat	22,90
Cordon Bleu von der Pute oder Schwein mit Pommes und gemischtem Salat	19,90
Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut	15,90
Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut	15,90
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gemischtem Salat	18,90
Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat), Preiselbeeren	16,50
Berner Würstel mit Pommes und gemischtem Salat	14,90
Haugemachte Cevapcici mit Pommes, Dip und Salat	15,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salat	15,90
Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat	17,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat	16,90
Kaltschweinernes mit Senf Kren und Gurkerl	9,90
Gefüllte Schinkenrolle mit Gemüsemaionaise , Blattsalatgarnitur	9,90
Schweizer Wurstsalat – mit Blattsalatgarnitur	9,90
Saures Jausenteller (Sulz und Rindfleisch mit Zwiebeln in Essig und Öl)	9,90
Hausgemachte Torten	4,40
Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschragout	8,90
Eispalaszinke fein garniert	8,90

Samstag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 4,90

Knoblauchcremesuppe mit selbstgebackenem Grissini 5,90

Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Röstzwiebeln und Salat 22,90

Hausgemachter Leberschädel mit Erdäpfeln und Kraut 15,90

Hausgemachte Blunz'n mit Erdäpfeln und Kraut 15,90

Schlachtplatte (Brat'l, Leberschädel, Blunzn) mit Knödel, Erdäpfeln, Kraut 18,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut 18,90

Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat 19,90

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat 22,90

Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und gemischtem Salat 18,90

Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat 19,90

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat 18,90

Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren 16,50

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat 16,90

Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat 17,90

Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes 8,90

Hausgemachte Torten 4,40

Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout 8,90

Eispalatschinke fein garniert 8,90

Sonntag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 4,90

Knoblauchcremesuppe mit selbstgebackenem Grissini 5,90

Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Röstzwiebeln und Salat 22,90

Ofenfrischer Kalbsbraten mit Reis, Erdäpfeln und Salat 22,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Kraut 18,90

Grillteller mit Pommes, BBQ Sauce und gemischtem Salat 19,90

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfeln, Kräuterbutter, Salat 22,90

Halbes Backhendl mit Erdäpfeln und Salat 18,90

Cordon Bleu von der Pute mit Pommes und gemischtem Salat 19,90

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Erdäpfeln und gem. Salat 18,90

Backhendl-Salat (Gebackenes Hühnerfilet auf Blatt- und Erdäpfelsalat) Preiselbeeren 16,50

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (vegan) mit Dip (veg), Erdäpfeln, Salat 16,90

Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat 17,90

Kinderwiener von der Pute oder vom Schwein mit Pommes 8,90

Hausgemachte Torten 4,40

Dunkels Schokoladenmousse mit Weichselragout 8,90

Eispalatschinke 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 ab € 17,50 II: 2-Gang-Menü ab € 15,50

Jeden DONNERSTAG Mittag

Gustostück vom Rind gekocht
mit Semmelkren, Erdäpfelschmarren und Wurzelgemüse

Jeden FREITAG Mittag

Krenfleisch
Topfenstrudel nach Art des Hauses

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 Krautsalat
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)

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)



Erfrischendes

„WIP-Spritzer“ Rosé, Holler, Zitrone, Soda, Minze, Eiswürfel		€ 5,50
Raureif		€ 4,50
Makava Eistee		€ 4,20
HUGO Prosecco, Soda, Holler, Zitrone, Minze, Eiswürfel		€ 5,50
Aperol-Spritz Prosecco, Soda, Aperol, Orange, Eiswürfel		€ 5,50
Campari-Spritz Prosecco, Soda, Campari, Orange, Eiswürfel		€ 5,90
Rosé vom Zweigelt Weingut Rudi Schrey, Wachau	1/8 l	€ 3,90
Gelber Muskateller Weingut Rudi Schrey, Wachau	1/8 l	€ 3,90

Eisiges



Eiskaffee Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee garniert mit Schlagobers	€ 6,90
Coupe Dänemark Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers	€ 7,90
Heiße Liebe Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers	€ 8,90
Eispalatschinke Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Schokoladensauce	€ 8,90
Espresso & Eis Vanilleeis und Espresso – eine köstliche Kombi	€ 4,20
Gemischte Eis Drei Kugeln Eis mit oder ohne Schlagobers	€ 5,50
Kinderbecher Vanille- und Erdbeereis bunt und lustig garniert	€ 4,90
Eine Kugel Eis	€ 1,30