

Donnerstag

24. April

MENÜ 1 (€ 17,50)

Rindsuppe mit Leberknödel

Kalbsbraten mit Champignonsauce mit Reis, Erdäpfeln und Salat

MENÜ 2 (€ 15,50)

Rindsuppe mit Leberknödel

Puten Wiener mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Erdäpfelschmarren und Gemüse 17,90

BITTE DIE NÄCHSTE SEITE BEACHTEN

Freitag

25. April

MENÜ 1 (€ 17,50)

Knoblauchcremesuppe

Gebackenes Zanderfilet mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare

MENÜ 2 (€ 15,50)

Knoblauchcremesuppe

Krenfleisch mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse und frischem 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
Spargelcremesuppe mit Grissini	5,90

WARMESPEISEN

Wiener Schnitzel 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 FISCHES

Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfeln, Sauce Tartar und gemischtem Salat	22,90
Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen (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
Eispalatschke 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

Spargelcremesuppe mit Grissini 5,90

Puppinger Spargel mit Erdäpfeln, Sauce Hollandaise 19,50

...mit gebratenem Schweinsfiletmedaillons 23,90

... mit gebratenem Hühnerfilet 23,90

... mit gebratenem Zanderfilet 23,90

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

Cordon Bleu von der Pute 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

Eispalaschke fein garniert 8,90

Samstag Mittag

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 4,90

Spargelcremesuppe mit Grissini 5,90

Puppinger Spargel mit Erdäpfeln, Sauce Hollandaise 19,50

...mit gebratenem Schweinsfiletmedaillons 23,90

... mit gebratenem Hühnerfilet 23,90

... mit gebratenem Zanderfilet 23,90

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

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

Spargelcremesuppe mit Grissini 5,90

Puppinger Spargel mit Erdäpfeln, Sauce Hollandaise 19,50

...mit gebratenem Schweinsfiletmedaillons 23,90

... mit gebratenem Hühnerfilet 23,90

... mit gebratenem Zanderfilet 23,90

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

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)