

Herzlich Willkommen beim Wirt z Bierbaum

Es freut uns sie in unserem Wirtshaus begrüßen zu dürfen.
Unser Wirtshaus zählt zu einer der ältesten Gaststätten in der Region und wird seit dem Jahr 1908 als Familienbetrieb geführt.

Vieles hat sich in den letzten Jahren verändert. Eines ist jedoch über die Jahre gleich geblieben:
Die Liebe zum Gast und der Anspruch an Qualität.



So versuchen wir mit besten Gewissen nur Regionale Produkte aus der Umgebung zu beziehen und in unsere Küche zu verarbeiten.

Schweinefleisch, Rindfleisch Wildfleisch: Hauseigenen Landwirtschaft, vom Seniorchef zu feinen Fleisch und Wurstprodukten verarbeitet

Kalbfleisch: von den umliegenden Bauern

Geflügel: Landhendl Huber/Pfaffstätt

Eier: aus der eigenen Landwirtschaft/ Lohninger Steindorf/ Majos Bauernladen

Milchprodukte: Gmundner Molkerei

Brot und Gebäck: Bäckerei Leeb Bierbaum/ Teilweise aus der eigenen Backstube

Obst und Gemüse: Berner/ Eferding

Fische: Fischzucht Köttl/ Neukirchen a. d. Vöckla

Fruchtsäfte und Most: Trauner Geboltskirchen, Firma Pago

Schnäpse: Familie Seiringer/ Gampern

Rehfleisch: Jagdgesellschaft Gampern

Wildschwein: Pirschbezirk Kobernauberwald

Saisonal und frühlingshaft....

Rosa gebratene Beiriedschnitte

220g/ Bälauchrisotto/ Gemüse/ Euro 29,90

Lachsfilet in der Bälauchkruste

Bälauchrisotto/ Sauce/ Gemüse/ Euro 23,90

Bälauch Cordon Bleu

Gefüllt mit Räucherschinken, Mozzarella, Bälauch, getrocknete Tomaten/ Reis/ Euro 17,90

Crispy Chicken Burger

Gebackenes Hühnerfilet/ Cornflakes Panade
Salat/ Tomaten/ Limetten- Mayonnaise/ Pommes/ Euro 18,20

Bälauchlaibchen

Bälauch/ Bergkäse/ Sourcremedip/ Salat/ Euro 17,90

Schweinsfilet im Speckmantel

Bälauchsauce/ Butterspätzle/ Gemüse/ Euro 22,50

Mediterran gefüllte Hühnerbrust

Prosciutto/ gefüllt mit Mozzarella, Bälauch, getrocknete Tomaten
Nudeln/ Kräutersauce/ Gemüse/ Euro 22,50

Bälauch Fettuccine

Bälauchpesto/ getrocknete Tomaten/ Parmesan/ Rucola/ Pinienkerne
Euro 17,90

Gekochte Bälauchknödel

Wurzelrahmgemüse/ Parmesan/ Rucola/ Euro 16,90

Asiatische Bowl

Basmatireis/ Gemüse/ Bambussprossen/ Spinat/ Mungokeimlinge
Wahlweise mit Hühnerfleisch oder Tofu
Euro 18,90



Zum starten...

Carpaccio vom Rind

Parmesan/ Rucola/Kapern/ getoastetes Weißbrot
Euro 15,90

Hausgeräucherter Westfäler-Rohschinken

Oberskren/ Melone/ Vollkorng Gebäck
Euro 11,90

Schafskäse im Speckmantel

Vogelersalat/ Chutney/ getoastetes Weißbrot
Euro 11,90

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe

mit hausgemachten
Fleischstrudel, Frittaten,
Bärlauchknödel oder Leberknödel
Euro 5,20

Bärlauch Cremesuppe

Euro 5,50

*Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst -
wir laden Sie ein, beides bei uns zu erleben. "*

Guten Appetit!!

Was man bei uns gerne isst...

Burgunder Rinderbraten

Serviettenknödel/ Krokette/ Preiselbeere/ Euro 20,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln/ Preiselbeere/ Euro 22,90

Dreierlei vom Grill

Schwein/ Rind/ Pute/ Pommes/ BBQ Sauce/ Gemüse
Euro 21,90

Big BBQ Burger

Rindfleisch Patty/ Cheddar/ geschmorrt Zwiebel/ Pommes/ Euro 18,20
Für unsere Vegetarier gerne mit einem Bärlauchlaibchen

Wiener Schnitzel aus der Pfanne/ Kartoffeln/ Preiselbeere/ Salatteller

Hausschwein Euro 17,50

Pute Euro 18,90

Cordon Bleu aus der Pfanne/ Kartoffeln/ Preiselbeere

Hausschwein Euro 17,50

Pute Euro 18,90

Feuriges Schnitzel nach Art des Hauses

mit Schinken und Käse /Pommes/Gemüse/ Euro 17,50

Hausgemachte Berner Würstel/ Pommes/ Euro 11,50

Steirischer Backhendlsalat

geröstete Kürbiskerne/gemischter Salat/ Kürbiskernöl/ Euro 17,00

Gegrillte Putenstreifen/ Gemischter Salatteller/ Euro 16,50

Pinzgauer Käsespätzle

Röstzwiebel/ Euro 13,50

Für unsere kleinen Gäste....

Kasperlschnitzel/ Pommes/ Zitrone/ Lolly

Hausschwein Euro 8,50

Pute Euro 9,50

Max und Moritz Würstel/ Pommes/ Lolly/ Euro 6,50

Chicken Nuggets/ Pommes/ Zitrone/ Lolly/ Euro 8,50

Knödel/ Kartoffel/ Saft/ Euro 5,90

Kleinigkeiten für Zwischendurch...

Schinken-Käse Toast/ Salatteller

Euro 9,50

Hausgemachte Bratknödel (5 Stück) mit Sauerkraut und Rahmkren

Euro 12,90

Frankfurter oder Debreziner/ Senf/ Kren/ Gebäck

Euro 5,50

Hausgemachte Grammelknödel (5 Stück) Sauerkraut/ Rahmkren

Euro 12,90

Essigwurst/ Ei/ Tomaten/ Zwiebel garniert

Euro 7,50

Liebe Gäste!

Es ist uns ein Anliegen sie zu ihrer Zufriedenheit zu bedienen und ihre Individuellen Wünsche zu erfüllen.
Sollten sie Fragen bezüglich Allergene und ihre Inhaltsstoffe haben so fragen sie bitte die Chefin oder unsere
Mitarbeiter!

Gerne gehen wir auf ihre Bedürfnisse ein und bereiten das passende für sie zu.
Familie Muhr mit Team

Noch was Süßes zum Schluss ...

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster/ Rosinen/ Euro 11,50

Zweierlei Schokomousse

hell & dunkel/ marinierte Himbeeren/ zarten Schokospäne/ Euro 10,90

Palatschinken

mit Marillenmarmelade gefüllt (2 Stück)/Euro 7,00

Warmer Schoko Nusskuchen

Schokosauce/ Walnusseis/ Euro 9,90

Eis Palatschinke

Vanilleeis/ hausgemachte Schokosauce/ Schlagobers/ Euro 9,90

Somlauer Nockerl/ Euro 9,90

Veganes Dessert

Mandelcreme/ Zwetschenröster/ 1 Kugel Toffee Eis/ Veganes Granola/ Euro 7,90

Eis geht immer.....

Himbeersolo

Joghurt/ 1 Kugel Himbeersorbet/ Müsli/ Schlag/ Euro 6,50

Schokosolo

Kirschenragout/ 1 Kugel Schokoeis/ Schlag/ Euro 6,50

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis/ warme Himbeeren/ Schlag Euro 9,20

Giovanni

2 Kugeln Nusseis/ 1 Kugel Schokoladeneis Euro 9,20

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis/ Schokosauce/ Schlag/ Euro 8,50