

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: Möslinger Ungenach

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 Kobernaußerwald

Wochenkarte

Variation vom Lachs und Räucherfisch

Getoastetes Weißbrot/ Euro 13,90

Rosa gebratene Medaillons vom Rehrücken

Cremiges Selleriepüree/ Wildkräuterknödel/ Wildsauce/ saisonales Gemüse/ Euro 30,90

Hirschbraten

Portweinsauce/ Serviettenknödel/ Kartoffeln/ Preiselbeerbirne/ Euro 20,90

Portion Rotkraut/Euro 4,70

Herbstlichen Blattsalat

Orangenfilet/ geröstete Walnüsse

auf Wunsch mit Rosa gegrillte Flugentenbrust oder gegrillten Steinpilzen/ Euro 19,50

Veganes Gemüsecurry



Basmatireis/ Kokosmilch/ winterliches Gemüse/ Euro 16,90

Rosa gebratene Beiriedschnitte

200g/ Pfeffersauce/ Kroketten/ Gemüse/ Euro 26,90

Gegrillte Lachsschnitte

Zitronen-Dillsauce / Kartoffeln/ Gemüse/ Euro 21,90

Tagilatelle



Zitronen Knoblauchsauce/ Sojasauce/ Spinat/ Kichererbsen/ Euro 17,50

Schweinsfilet

Rosa gebraten/ Pfeffersauce/ Butterspätzle/ Gemüse/ Euro 20,50

Winterliche Wohlfühl Bowl

Naturreis/ Kürbis/ Vogersalat/ Granatapfelkerne/ Walnüsse/ Äpfel

Wahlweise mit gebratenem Hühnerfilet oder Tofu

Euro 18,90

Glasierte Gänseleber

Portweinjus/ Speck- und Apfelwürfel/ Reisring/ Gemüse

Euro 15,90

Winterzauber

Zimteis/ Schokoladeneis/ Vanilleeis

Zwetschkenröster/ Lebkuchen/ Schlag/ Euro 8,90

Zum starten...

Carpaccio vom Rind

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

Herbstlicher Blattsalat

gegrillte Flugentenbrust/ Orangenfilet
geröstete Walnüsse/ Euro 14,50

Hausgeräucherter Rohschinken vom Hirsch

Oberskren/ Melone/ Vollkorngebäck/ Euro 11,90

Carpaccio von der roten Rübe

marinierter Schafskäse/ geröstete Walnüsse/ Euro 11,90
Gerne auch vegan!

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe

mit hausgemachten
Fleischstrudel, Frittaten,
Kaspressknödel oder Leberknödel/ Euro 4,70

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

gehackte Kürbiskerne/ Kernöl/ Euro 4,90

Knoblauchcremesuppe

Obers Häubchen/ Euro 4,90



Was man bei uns gerne isst.....

Alt Wiener Zwiebel Rostbraten

Serviettenknödel/ Kartoffeln/ Röstzwiebel/ Gemüse/ Euro 20,90

Dreierlei vom Grill

Schwein/ Rind/ Pute/ Pommes/ BBQ Sauce/ Gemüse
Euro 19,90

Wiener Schnitzel aus der Pfanne/ Kartoffeln/ Preiselbeere/ Salatteller

Hausschwein Euro 17,50
Pute Euro 18,50

Cordon Bleu aus der Pfanne/ Kartoffeln/ Preiselbeere

Hausschwein Euro 16,50
Pute Euro 17,50

Wirt z'Bierbaum Schnitzel aus der Pfanne

Gefüllt mit Speck, Zwiebel u. Emmentaler/Reis/Preiselbeere/ Euro 16,90

Feuriges Schnitzel nach Art des Hauses mit Schinken und Käse /Pommes/Gemüse/ Euro 16.50

Hausgemachte Berner Würstel/ Pommes

Winterlicher Bürger

Saftiges faschiertes vom Rind/ Speck/ Kürbis Chutney/ BBQ Sauce
Rotkrautsalat/ Pommes/ Euro 17.90

Steirischer Backhendlsalat

geröstete Kürbiskerne/gemischter Salat/ Kürbiskernöl
Euro 16,50

Gegrillte Putenstreifen/ Gemischter Salatteller/ Euro 15,00

Pinzgauer Käsespätzle

Euro 13,50

Tagliatelle

Gebratene Lachswürfeln/ Cremige Zitronen- Dillsauce
Euro 17,50

Für unsere kleinen Gäste....

Kasperlschnitzel/ Pommes/ Zitrone/ Lolly/ Euro 7,50

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

Chicken Nuggets/ Pommes/ Zitrone/ Lolly/ Euro 7,50

Knödel/Kartoffel/ Saft/ Euro 5,50

Kleinigkeiten für Zwischendurch...

Schinken-Käse Toast/Salatteller
Euro 8,50

Hausgemachte Bratknödel (5 Stück)mit Sauerkraut und Rahmkren
Euro 11,50

Frankfurter oder Debreziner/ Senf/Kren/Gebäck
Euro 4,50

Hausgemachte Grammelknödel (5 Stück)Sauerkraut/ Rahmkren
Euro 11,50

Essigwurst/ Ei/Tomaten/ Zwiebel garniert
Euro 7,50

Gerne servieren wir dazu:

Bierbaumer Weckerl
Euro 1,50

Schwarzbrot
Euro 1,10

Kornspitz
Euro 2,40

Noch was Süßes zum Schluss ...

Warme Topfennockerl
Butternussbrösel/ Erdbeersauce/ Euro 8,90

Hausgemachte Pofesen
Zwetschkenröster/Zimteis Euro 8,90

Kaiserschmarrn
Zwetschkenröster/ Euro 10,50

Zweierlei Schokomousse
hell & dunkel, mit zarten Schokospänen verfeinert/ Euro 8,90

Palatschinken
mit Marillenmarmelade gefüllt (2 Stück)/Euro 5,80

Warmer Schoko Nusskuchen
Schokosauce/ Walnusseis/ Euro 8,90

Eis Palatschinke
Frische Früchte/ Schlagobers/ Euro 8,90

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

Heiße Liebe
3 Kugeln Vanilleeis/ warme Himbeeren/ Schlag Euro 8,90

Giovanni
2 Kugeln Nusseis/ 1 Kugel Schokoladeneis Euro 8,90

Cup Dänemark
3 Kugeln Vanilleeis/ Schokosauce/ Schlag/ 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