

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 Kobernaußerwald

Wochenkarte

Rosa gebratene Beiriedschnitte

220g/ Pfeffersauce/ Kroketten/ Gemüse/ Euro 26,90

Gegrillte Lachsschnitte

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

Tagliatelle



Buntes Wintergemüse/ Spinat/ Soja Cuisine/ Euro 17,50

Schweinsfilet

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

Crispy Chicken Burger

Gebackenes Hühnerfilet/ Cornflakes Panade

Salat/ Tomaten/ Limetten- Mayonnaise/ Pommes/ Euro 17,90

Omas Blunzn Gröstl

Röstkartoffeln/ Sauerkraut/ Euro 14,90

Asiatische Bowl



Basmatireis/ Gemüse/ Bambussprossen/ Spinat/ Mungokeimlinge

Wahlweise mit Hühnerfleisch oder Tofu/ Euro 18,90

Gekochtes Rindfleisch

Semmelkren/ Röstkartoffeln/ Julienne Gemüse

Euro 16,90

Tagliatelle

Gebratene Lachswürfeln/ Cremige Zitronen- Dillsauce

Euro 17,50

Zum starten...

Carpaccio vom Rind
Parmesan/ Rucola/Kapern/ getoastetes Weißbrot
Euro 15,90

Hausgeräucherter Rohschinken vom Hirsch
Oberskren/ Melone/ Vollkorng Gebäck/ Euro 11,90

Tatar vom Räucherlachs
Butter/ getoastetes Weißbrot/ Euro 12,90

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe
mit hausgemachten
Fleischstrudel, Frittaten,
Kaspressknödel oder Leberknödel/ Euro 4,80

Knoblauchcremesuppe
Obers Häubchen/ Euro 5,20

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

Was man bei uns gerne isst.....

Burgunder Rinderbraten
Serviettenknödel/ Kroketten/ Preiselbeere/ Euro 19,90

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/ Euro 10,50

Wirt z´Bierbaum Burger
Saftiges Rindfleischpatty/ Salat/ roter Zwiebel
Speck/ Spiegelei/ Pommes/ Euro 17,90

Steirischer Backhendlsalat
geröstete Kürbiskerne/gemischter Salat/ Kürbiskernöl/ Euro 16,50

Gegrillte Putenstreifen/ Gemischter Salatteller/ Euro 15,50

Pinzgauer Käsespätzle/ Euro 13,50

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

Noch was Süßes zum Schluss ...

Kaiserschmarrn
Zwetschkenröster/ Euro 10,50

Zweierlei Schokomousse
hell & dunkel/ Marinierte Himbeeren/ zarten Schokospäne/ Euro 10,50

Palatschinken
mit Marillenmarmelade gefüllt (2 Stück)/Euro 6,00

Warmer Schoko Nusskuchen
Schokosauce/ Walnusseis/ Euro 9,50

Eis Palatschinke
Frische Früchte/ Schlagobers/ Euro 9,50

Kastanienreis
Weißes Schokoladeneis/Rumpflaumen/ Maronimousse/ Mohnküchlein/ Euro 9,50

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

Himbeersolo
Joghurt/ 1 Kugel Himbeersorbet/ Müsli/ Schlag/ Euro 6,20

Schokosolo
Kirschenragout/ 1 Kugel Schokoeis/ Schlag/ Euro 6,20

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