

# 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/ Vollkorngebäck/ 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 Bratködel ( 5 Stück)mit Sauerkraut und Rahmkren  
Euro 11,50

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

Hausgemachte Grammelködel ( 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/ Veganer 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