

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....

Spargelsalat „Marchfelderart“

Schinken/ Sauerrahm/ Creme Fraiche/ Brot/ Euro 11,90

Lachsfilet in der Kräuterkruste

Spargelrisotto/ Sauce/ Gemüse/ Euro 23,90

½ Wiener Backhendl

Geteilt und gehäutet/ Pommes/ Preiselbeere
Euro 17,90

Crispy Chicken Burger

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

Leichtes Spargel Risotto

Parmesanchips/ Rucola/ Euro 16,90



Mediterran gefüllte Hühnerbrust

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



Spargel bowl



Bunter Quinoa/ Salat/ gebratenes Wachtelei/ grüner und Weißer Spargel/ Hummus/ Euro 18,50
Gerne auch vegan, mit Räuchertofu/ Euro 18,50

Gebackener Spargel

Schinken/ Käse/ Kartoffeln/ Kräuterdip/ Gemüse Euro 19,50
Gerne auch vegetarisch!

Fettuccine

Spargelsauce/grüner und weißer Spargel/ Parmesan/ Kresse
Wahlweise
Vegetarisch/ Euro 17,90
mit Putenfilet/ Euro 18,90

Zum starten....

Carpaccio vom Rind

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

Bruschetta



Geröstetes Weißbrot/ Tomaten/ Olivenöl/ Basilikum/ Euro 11,90
Gerne auch glutenfrei!

Aus dem Suppentopf....

Rindsuppe

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

Spargelcremesuppe

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/ Kroketten/ Preiselbeere/ Euro 20,90

Schweinsfilet im Speckmantel

Pfeffersauce/ Butterspätzle/ Gemüse/ Euro 22,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln/ Reis/ Preiselbeere/ Euro 22,90

Dreierlei vom Grill

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

Big BBQ Burger

Rindfleisch Patty/ Cheddar/ geschmorrter Zwiebel/ Pommes/ Euro 18,20

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

Walnüsse/ Rumrosinen/ Vanillecreme/ marinierte Himbeeren/ Euro 9,90

Veganes Dessert

Mandelcreme/ Weichselröster/ 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

Spezialitäten vom Maibock

Ragout vom Maibock

Serviettenknödel/Kartoffeln/Karotten- Selleriegemüse
Euro 18,90

Medaillons vom Maibockschlögel

mit Speck und Salbei umwickelt
Kartoffeln/ Eferdinger Spargel/ Sauce Hollandaise
Wildsaftl
Euro 23,90

Gebackenes Schnitzel vom Maibock

Walnusskruste/Spargelrisotto
Wildsaftl/ Gemüse
Euro 23,90