

Herzlich willkommen zu unseren Wildtagen

Der Herbst zeigt sich von seiner schönsten Seite – und mit ihm beginnt die Zeit der feinen Wildgerichte.

Aus unseren heimischen Wäldern stammen Reh, Hirsch und Wildschwein, die wir mit Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereiten.

Genießen Sie die herbstlichen Aromen von Wald und Feld – begleitet von erlesenen Beilagen, frischen Kräutern und einem Glas guten Wein.

Wir wünschen Ihnen genussvolle und gemütliche Stunden bei uns im Haus!

Ihre Familie Muhr mit Team



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 gleichgeblieben:
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 feinem 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 Geboltsskirchen, Firma Pago

Schnäpse: Familie Seiringer/ Gampern

Rehfleisch: Jagdgesellschaft Gampern

Zum starten...

Carpaccio vom Hirsch

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

Herbstlicher Blattsalat

gegrillte Flugentenbrust/ Orangenfilet
geröstete Walnüsse/Trüffelöl
Euro 14,50

Hausgeräucherter Rohschinken vom Hirsch

Oberskren/ Melone/ Vollkorngebäck
Euro 11,90

Carpaccio von der roten Rübe

marinierter Schafskäse/ geröstete Walnüsse/ Getoastetes Ciabatta
Euro 11,90

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe

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

Schaumsuppe vom Muskatkürbis

gehackte Kürbiskerne/ Kernöl
Euro 4,90

Wildcremesuppe

Feine Obers Haube
Euro 4,90

Aus unserer Wildküche....

Hirschbraten

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

„Der Wilde Burger“

Hausgemachtes Roggenweckerl
Saftiges faschiertes vom Hirsch/ Preiselbeermayonaise
Speck/Rotkrautsalat/Rucola/ Kürbis Chutney/ Steakhouse Pommes
Euro 18,50

Rosa gebratene Medaillons vom Hirschkalbsrücken

Cremiges Selleriepüree/ Wildkräuterknödel/ Wildsauce/ saisonales Gemüse
Euro 28,90

Wildragout „Försterin“

Serviettenknödel/ Kartoffeln/ Karotten- Selleriegemüse
Euro 18,90

Saltimbocca vom Reh

mit würzigem Speck u. frischem Salbei umwickelt
Eierschwammerlsauce/ Wildkräuterknödel/ saisonales Gemüse
Euro 23,90

Herbstlichen Blattsalat

Orangenfilet/ geröstete Walnüsse/ Trüffelöl
auf Wunsch mit Rosa gegrillte Flügentenbrust oder gegrillten Steinpilzen
Euro 19,50

Glasierte Hirschleber

Portweinjus/ Speck- und Apfelwürfel/ Reisring/ Gemüse
Euro 15,90

Tagliatelle

Waldpilz-Kräuterrahmsauce/ geröstete Walnüsse/ Trüffelöl
Auf Wunsch mit rosa gebratenem Rehfilet, Euro 22,50
oder vegetarisch, Euro 17,90

„Rehjungen“ nach Omas Rezept

Kartoffeln/ Gebäck
Euro 9,90

Kürbis Risotto

Kürbischutney Parmesanchips/ Rucola
Euro 15,50

Wild am Grill

gegrilltes von Reh,-Hirsch Wildschwein/ Steakhousepommes
saisonales Gemüse/ BBQ-Sauce
Euro 23,90

Gebackenes Rehschnitzel

geröstete Haselnusskruste/Rahmpolenta/ Portweinjus/ Gemüse
Euro 23,90

Kürbis Bowl

Geschmorrtter Kürbis/ Kichererbsen/ Schafskäse/ Rotkrautsalat
Linsen/ Cashewnüsse/ Blattspinat
Auf Wunsch mit zartem Hühnerfilet, Halloumi, oder Tofu
Euro 18,90

Eierschwammerlsauce

Serviettenknödel/ Kartoffeln/ Euro 18,90

Portion Rotkraut

Euro 4,70

Außer Wild....

Alt Wiener Zwiebel Rostbraten

Serviettenknödel/ Kartoffeln/ Röstzwiebel/ Gemüse/ Euro 22,90

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

Feuriges Schnitzel nach Art des Hauses

mit Schinken und Käse /Pommes/Gemüse/ Euro 16,50

Rosa gebratene Schweinsfilet

Eierschwammerlrahmsauce/ Butterspätzle/ Gemüse/ Euro 22,50

Hausgemachte Berner Würstel/ Pommes/Euro 10,50

Saiblings Filet

Kürbisrisotto/ Gemüse/ Glutenfrei/ Euro 22,50

Steirischer Backhendlsalat

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

Gegrillte Putenstreifen/ Gemischter Salatteller/ Euro 15,00

Vegetarisch...

Veganes Curry

Kokosmilch/ Gemüse/ Cashewkerne/ Reis

Euro 18,90

Pinzgauer Käsespätzle

Röstzwiebel

Euro 13,90

Kleinigkeiten für Zwischendurch...

Schinken-Käse Toast/Salatteller

Euro 8,50

Hausgemachte Bratknödel oder Grammelknödel(5 Stück)

mit Sauerkraut und Rahmkren

Euro 11,50

Frankfurter oder Debreziner

Senf/Kren/Gebäck

Euro 4,50

Essigwurst

Ei/Tomaten/ Zwiebel garniert

Euro 7,50

Gerne servieren wir dazu:

Bierbaumer Weckerl

Euro 1,50

Schwarzbrot

Euro 1,10

Kornspitz

Euro 2,00

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

Noch was Süßes zum Schluss....

Warme Topfennockerl
Butternussbrösel/ Erdbeersauce/
Euro 9,50

Hausgemachte Pofesen
Zwetschkenröster/Zimteis
Euro 9,50

Kaiserschmarrn
Rosinen/ Zwetschkenröster
Euro 10,50

Zweierlei Schokomousse
hell & dunkel, mit zarten Schokospänen verfeinert/ marinierte Himbeeren
Euro 9,50

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

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

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, steht Ihnen unsere Chefin gerne persönlich zur Verfügung. Wir bereiten alle Gerichte mit Liebe und großer Sorgfalt zu und achten darauf, Ihre individuellen Bedürfnisse zu berücksichtigen – damit Sie Ihren Besuch bei uns unbeschwert und genussvoll erleben können.“