

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 Stunden und einen guten Appetit!

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 Geboltskirchen, Firma Pago

Schnäpse: Familie Seiringer/ Gampern

Rehfleisch: Jagdgesellschaft Gampern

Zum starten...

Carpaccio vom Hirsch

Parmesan/ Rucola/Kapern/ getoastetes Weißbrot

Steirische „Vitello Tonnato“

Vom Reh/ geräucherte Forelle/ Kren/ Thymian

Rote Rüben- Linsen Salat

Karamellisierter Ziegenkäse/ geröstete Walnüsse

Hausgeräucherter Rohschinken vom Hirsch

Vollkorngebäck

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe

mit hausgemachten Fleischstrudel, Frittaten,
Kaspressknödel oder Leberknödel

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis

Kokosmilch/ geröstete Kürbiskerne

Wildcremesuppe

Feine Obers Haube

Aus unserer Wildküche....

Hirschbraten

Serviettenknödel/ Kartoffeln/ Preiselbeerbirne

„Der Wilde Burger“

Hausgemachtes Roggenweckerl

Saftiges faschiertes vom Hirsch/ Preiselbeermayonaise/
Rotkrautsalat/Rucola/ Kürbis Chutney/ Steakhouse Pommes

Rosa gebratene Medaillons vom Hirschkalbsrücken

Cremiges Selleriepüree/ Wildkräuterknödel/ Wildsauce/ saisonales Gemüse

Wildragout „Försterin“

Serviettenknödel/ Kartoffeln/ Karotten- Selleriegemüse

Saltimbocca vom Reh

mit würzigem Speck u. frischem Salbei umwickelt

Eierschwammerl- Steinpilzsauce/ Wildkräuterknödel/ saisonales Gemüse

Herbstlicher Blattsalat

Orangenfilet/ geröstete Walnüsse

Rosa gegrillte Flugentenbrust

Tagliatelle

Eierschwammerl- Steinpilzsauce/ geröstete Mandeln/ Trüffelöl/ Parmesanspäne

Auf Wunsch mit rosa gebratenem Rehfilet

oder vegetarisch

„Rehjungen“ nach Omas Rezept

Kartoffeln

Wild am Grill

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

Gebackenes Rehschnitzel

geröstete Haselnusskruste/ Rosmarinpolenta/ Wildjus/ Gemüse

Kürbis bowl

Geschmorrtter Kürbis/ Rote Rüben- Linsensalat/ Rotkraut/ Reis
Granatapfel/ geröstete Walnüsse/ Blattspinat

Zum Auswählen:

getoppt mit zartem Hühnerfilet, karamellisiertem Ziegenkäse oder Tofu

Eierschwammerl- Steinpilzsauce

Serviettenknödel/ Kartoffeln

Portion Rotkraut

Kleiner Gemischter Salat

Kleiner grüner Salat

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.“

Außer Wild....

Alt Wiener Zwiebel Rostbraten

Tagliatelle/ Röstzwiebel/ Gemüse

Wiener Schnitzel aus der Pfanne/ Kartoffeln/ Preiselbeere/ Salatteller

Hausschwein

Pute

Cordon Bleu aus der Pfanne/ Kartoffeln/ Preiselbeere

Hausschwein

Pute

Feuriges Schnitzel nach Art des Hauses

mit Schinken und Käse /Pommes/Gemüse/

Hausgemachte Berner Würstel/ Pommes

Filet vom Vöcklataler Saibling

Kürbisrisotto/ Gemüse/ Glutenfrei



Steirischer Backhendlsalat

geröstete Kürbiskerne/gemischter Salat/ Kürbiskernöl

Gegrillte Putenstreifen/ Gemischter Salatteller

Kürbis Risotto

Kürbischutney Parmesanchips/ Rucola

Pinzgauer Käsespätzle

Röstzwiebel

Kleinigkeiten für Zwischendurch...

Schinken-Käse Toast

Salatteller

Hausgemachte Bratknödel oder Grammelknödel(5 Stück)

mit Sauerkraut und Rahmkren

Frankfurter oder Debreziner

Senf/Kren/Gebäck

Essigwurst

Ei/Tomaten/ Zwiebel garniert

Gerne servieren wir dazu:

Bierbaumer Weckerl

Schwarzbrot

Kornspitz

Für unsere kleinen Gäste....

Kasperlschnitzel/ Pommes/ Zitrone/ Lolly

Max und Moritz Würstel/ Pommes/ Lolly

Chicken Nuggets/ Pommes/ Zitrone/ Lolly

Knödel/Kartoffel/ Saft

Noch was Süßes zum Schluss ...

Kastanienreis

Weißes Schokoladeneis/ Rumpflaumen/ Maronimousse/ Mohnküchlein

Warme Topfennockerl

Butternussbrösel/ Erdbeersauce

Kürbiskernparfait

Sauerkirschenragout/ Karamalisierte Kürbiskerne

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster

Palatschinken

mit Marillenmarmelade gefüllt (2 Stück)

Veganes Dessert

Pflanzliche Creme/ Zwetschkenröster/ 1 Kugel Toffee Eis/ Veganes Granola

Eis Palatschinke

Frische Früchte/ Schlagobers/

Eis geht immer.....

Himbeersolo

Joghurt/ 1 Kugel Himbeersorbet/ Müsli/ Schlag

Schokosolo

Kirschenragout/ 1 Kugel Schokoeis/ Schlag

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis/ warme Himbeeren/ Schlag

Giovanni

2 Kugeln Nusseis/ 1 Kugel Schokoladeneis

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis/ Schokosauce/ Schlag

Bananensplit

3 Kugeln Vanilleeis/Schokosauce/Schlag/