

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 bestem 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: Möslinger Ungenach

Geflügel: Landhendl Huber/Pfaffstätten

Eier: aus der eigenen Landwirtschaft/ Lohninger Steindorf

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

Schnäpse: Familie Seiringer/ Gampern

Rehfleisch: Jagdgesellschaft Gampern

Wildschwein: Pirschbezirk Kobernaußerwald

Vorspeisen

Geräucherter Hirschrohschinken

Melone/ Oberskren/ Gebäck

Euro 8,90

Carpaccio vom Rothirsch

Parmesan/ Ruccola/ Gebäck

Euro 10,90

Kleiner Gemischter Salatteller

Euro 4,00

Suppen....

Rindsuppe

mit hausgemachten

Fleischstrudel, Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel

Euro 3,50

Wildcremesuppe

Obershäupchen

Euro 3,90

Schaumsuppe vom Muskatkürbis

mit gehackten Kürbiskernen / Kernöl

Euro 3,90



Aus unserer Wildküche.....

Hirschbraten

Serviettenknödel/ Kartoffeln/Preiselbeere-Birne/ Rotkraut
Euro 18,50

Wildragout „Försterin“

Serviettenknödel/Kartoffeln/ Karotten-Seleriegemüse/ Rotkraut
Euro 16,90

„Jägerschnitzerl“

vom Hirschkalb
Eierschwammerl Sauce/ Butterspätzle/ Gemüse
Preiselbeere Birne/ Rotkraut
Euro 22,90

Herbstlicher Burger

saftiges faschiertes vom Rind/Rotkrautsalat/Kürbis Chutney/ Pommes
Euro 13,50

Wild am Grill

Reh, Hirsch und Wildschwein
Pommes/ Gemüse/ Kürbis Chutney/Salatteller
Euro 21,90

Medaillons vom Hirschkalbsrücken

Selleriecreme/Wildkräuterknödel/ Eierschwammerlsauce/ Gemüse/ Rotkraut
Euro 24,90

Geröstete Hirschleber

Speck- und Apfelwürfel/ Reising/ Rotkraut
Euro 13,90

Medaillons vom Hirschschlängel

Speck und Salbei umwickelt/ Wildsaft/ Serviettenknödel/ Rotkraut

Euro 20,90

Wildschweinbraten

Rosmarinsaftl/ Serviettenknödel/ Kartoffeln/ Rotkraut

Euro 17,90

Was man bei uns gerne isst.....

„Wiener Backhendl“

Pommes/Preiselbeere/Salatteller

Euro 14,00

Feuriges Schnitzel nach Art des Hauses

Pommes/Gemüse/Salatteller

Euro 15,50

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

Kartoffeln/Preiselbeere/Salatteller

Hauschwein

Euro 13,90

Pute

Euro 14,90

Cordon Bleu aus der Pfanne

Kartoffeln/Preiselbeere/Salatteller

Hauschwein

Euro 15,90

Pute

Euro 16,90

Hausgemachte Berner Würstel

Pommes/Salatteller/Euro 9,50

Wirt Z Bierbaum Schnitzel

füllt mit Speck, Zwiebel, Emmentaler / Reis/ Salatteller

Euro 15,90

Gebratenes Saiblings Filet

Mandelbutter/Kartoffeln/Gemüse/Glutenfrei

Euro 16,00

Gemischter Salatteller Euro 4,00
Blattsalat Euro 4,00



Gegrillte Putenstreifen
auf gemischtem Salatteller/Glutenfrei
Euro 12,00

Steirischer Backhendlsalat
geröstete Kürbiskerne/gemischter Salat/ Kürbiskernöl
Euro 13,90

Gemischter Salatteller
gebackene Schnitzel/ Schwein/ Körndlkruste
Euro 12,90

Gerne servieren wir zu unseren Salaten ein

Knoblauchbaguette	Kornspitz	Bierbaumerweckerl
Euro 2,50	Euro 1,50	Euro 1,10

Für unsere kleinen Gäste....

Kasperlschnitzel
Pommes/ Zitrone/ Lolly
Euro 6,50

Fischstäbchen
Kartoffeln/Zitrone/ Lolly
Euro 6,00

Max und Moritz Würstel
Pommes/ Lolly

Euro 5,50

Chicken Nuggets
Pommes/ Zitrone/ Lolly
Euro 6,50

Knödel/Kartoffel/Saft
Euro 4,5

Fleischlos....

Pinzgauer Käsespätzle
Röstzwiebel/Salatteller
Euro 11,90

Cremiges Eierschwammerl Risotto
Blattsalat/ Vegan
Euro 15,50

Herbstliche Nudeln
Kürbisgemüse/ Salatteller
Euro 15,50

Steinpilz- Eierschwammerlsauce
Serviettenknödel/ Salatteller
Euro 16,50

Buntes Gemüseteller
Brokkoli/ Karotten/ Kartoffel/Karfiol/Spiegelei
Wahlweise auch gerne Vegan ohne Ei
Euro 11,00



Kleinigkeiten für Zwischendurch...

Schinken-Käse Toast

Salatteller/Euro 7,00

Hausgemachte Bratknödel (5 Stück)

mit Sauerkraut und Rahmkren Euro 9,00

Frankfurter oder Debreziner

Senf/Kren/Gebäck Euro 3,80

Hausgemachte Grammelknödel (5 Stück)

Sauerkraut/ Rahmkren Euro 9,00

Essigwurst

Ei/Tomaten/ Zwiebel garniert /Euro 5,50

Rehjunges

Kartoffeln/ Gebäck

Euro 7,50

Gerne servieren wir dazu:

Bierbaumer Weckerl

Euro 1,10

Schwarzbrot

Euro 0,80

Kornspitz

Euro 1,50

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
Hausgemachtem Zwetschkenröster
Euro 8,50

Palatschinken mit Marillenmarmelade
gefüllt (2 Stück)
Euro 5,80

Warmer Schoko Nusskuchen
Schokosauce/ Walnußeis/ Schlag Früchten
Euro 7,50

Topfenknöderl mit weichem Nougatkern
Butterbrösel/Himbeersauce
Euro 7,50

„Bierbaumer Schokoladespitz“
gefüllt mit einem Nougat- Eis Parfait/Früchten
Euro 7,50

Eis Palatschinke
Euro 7,50

Bitte fragen sie auch nach unserer Eiskarte!!!!!!

