



# *Gasthof Populorum*

SPEISEKARTE

*Mühlviertler - Tenne*

*Sehr geehrte Damen & Herren,  
liebe Gäste*

**Schon immer sind wir sehr bemüht  
für Sie mit besten Produkten zu arbeiten.  
Darum ist es an der Zeit unsere Lieferanten  
dankend zu erwähnen.**

**Besonders hervorheben möchte ich unsere  
Bauern vom Höfnaberg**

Fam. Schartlmüller, Leitner, Hinterreiter & Kastenhofer  
die uns unter anderem mit:

Kartoffeln, Apfelsaft, Apfelbrand, Kräutern,  
Gänsen, Enten, Hühnern, Truthahn,

Rindfleisch, Schwammerln, Eier, Honig uvm. beliefern.

Fam. Kastner (Pierbacher Frischfisch)

Jagdgenossenschaft Pierbach

Fleischhauerei Hitzker (Bad Zell; Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalb)

Bio Bäckerei Stöcher (Bad Zell)

Fam. Samhaber (Gemüse)

Fam. Holzmann (Unterweißenbach, Eier, Teigwaren)

Fam. LEOPOLD Stefan (Wein)

Braucommune Freistadt

Gösser Brauerei

Fa. Meindl (Kaffee).....



**Natürlich möchten wir uns auch  
bei allen MitarbeiterInnen und Freunden des Hauses bedanken,  
die schon seit jeher hochwertige Lebensmittel ins Haus bringen  
und damit einen großen Beitrag leisten! Da wir auch selber einiges an  
Salaten, Kräutern und Gemüse anbauen, und Ihnen das gerne zeigen  
möchten, können Sie gerne den QR-Code scannen um zu unseren Bilder auf  
der Homepage zu gelangen.**



*Sommer ist bei uns*  
***Steakzeit***

*Im Juli und August grillen wir für euch  
auf Vorbestellung Steaks.*

*für größere oder kleinere Gruppen ...  
romantisch zu zweit ...  
zum Geburtstag, Hochzeitstag ...  
oder es sich einfach gut gehen lassen!*

*Gegrillt wird Wetter unabhängig,  
egal ob Schön- oder Schlechtwetter!*

*Für den genauen Ablauf ruft uns einfach an oder  
schreibt eine E-Mail – wir sagen wie's geht!*

---

*Wir bitten bei Veranstaltungen um Vorreservierung...  
Telefon: 07267/8213 Email an: [almwirt@populorum.at](mailto:almwirt@populorum.at)*

*...und würden uns freuen  
Sie als Gast begrüßen zu dürfen!*

*Gasthof Populorum!*



## „Suppen“

\*\*\*\*

### Tomatencremesuppe

MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE  
UND BASILIKUMPESTO € 4,20

### Klare Rindsuppe

MIT FRITTATEN, LEBERKNÖDEL € 2,90

\*\*\*\*

## „Vegetarisch & Salate“

### Großer gemischter Salat

MIT GEBACKENEN HÜHNERFILETSTREIFEN  
UND HAUSGEMACHTEM CHUTNEY € 9,80

\*\*\*

MIT RINDERFILETSTREIFEN, GEBRATENE EIERSCHWAMMERL  
UND HAUSGEMACHTEM CHUTNEY € 13,50

\*\*\*

MIT KARTOFFEL-LAUCH-STRUDEL  
UND HAUSGEMACHTEM CHUTNEY €8,90  
(VEGAN)

# „Pierbacher Schmankerl“

## 2erlei vom St. Thominger Wels

>> FILET & HAUSGEMACHTE TORTELLONI <<  
MIT APFEL-KOHLRABI-RAGOUT, MANGOLD  
UND GEMISCHTEM SALAT € 14,90

## Hausgemachte Gnocchi

MIT TOMATEN-ZUCCHINI-RAGOUT,  
SCHAFKÄSE  
UND GEMISCHTEM SALAT € 10,50

## Beiried vom Mühlviertler Jungstier

MIT KARTOFFELGRATIN,  
RÖSTGEMÜSE, PFEFFERSOBE  
UND GEMISCHTEM SALAT € 18,90

# „Wirtshausklassiker“

\*\*\*\*

## Schweinsbratl aus'm Kachelofen

MIT KNÖDEL & WARMEM KRAUTSALAT € 10,80

## Wienerschnitzel vom Schwein

MIT PETERSILKARTOFFELN  
& GEMISCHTEM SALAT € 10,50

## Fleisch- Grammel oder Blunzenknödel

MIT BRATLSAFT & WARMEM KRAUTSALAT  
2 STK. € 9,80 3 STK. € 11,50

*...GUT DING BRAUCHT WEILE...*

*BITTE BEACHTEN SIE, DASS UNSERE KNÖDEL CA. 20 MIN KOCHZEIT  
IN ANSPRUCH NEHMEN*

## Klassisches Rindsbeuscherl

MIT SERVIETTENKNÖDEL € 7,50  
ALS VORSPEISE: € 4,50

„ aus dem süßen Eck “

\*\*\*\*

Besoffener Kapuziner

MIT SCHLAG € 2,90

Schokoladen-Brownie

MIT VANILLEEIS & SCHOKOSAUCE € 4,60

Polenta-Nuss Torte

(GLUTEN FREI)

MIT HASELNUSSEIS

MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTERAGOUT € 4,80

Geeiste Malakoff im Glas

MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTERAGOUT € 4,80

Weitere hausgemachte Mehlspeisen

LAUT TAGESANGEBOT VON DER TAFEL  
ODER FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE

*Guten Appetit*

