



# *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.**



*Herbstliche Genussstermine  
im Gasthof Populorum  
in Pierbach*

*auch heuer eröffnen wir unsere*

*Wildwochen (07.10-04.11)*

*wieder mit einem*

*Wildgenussbuffet*

*am SA 06.10.2018 ab 19:00*

*sowie am SA 13.10.2018 ab 19:00*

*wild gekocht wird bis einschließlich SO 04.11.2018*

*danach geht's direkt weiter mit den*

*Pierbacher Geflügelwochen*

*von 11.11.2018 bis einschließlich SO, 25.11.2018*

*es erwarten Sie im Speziellen die Pierbacher Weidegans  
sowie Ente & Bauernhuhn!*

*Weidegänse müssen vorreserviert werden, danke!*

*Wir bitten um Vorreservierung: 07267/8213 oder  
per E-Mail an: [almwirt@populorum.at](mailto:almwirt@populorum.at)*



**Gasthof Populorum**

## „Suppen“

\*\*\*\*

### Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch

UND HAUSGEMACHTEM KÜRBIS-CHIP € 4,20  
(vegan)

### Klare Rindsuppe

MIT FRITTATEN, LEBERKNÖDEL € 2,90

\*\*\*\*

## „Vegetarisch & Salate“

\*\*\*\*

### Großer gemischter Salat

MIT GEBACKENEN HÜHNERFILETSTREIFEN  
UND HAUSGEMACHTEM CHUTNEY € 9,80

### Gebackenes Safranrisotto

MIT GEMÜSERAGOUT,  
SCHÄRDINGER ASMONTE  
UND GEMISCHTEM SALAT € 10,50

### Gebratene Kräutersaitlinge

MIT BIRNEN-CRANBERRY-COUSCOUS,  
BALSAMICO-PILZ-JUS  
UND GEMISCHTEM SALAT € 12,50  
(vegan)

## „Pierbacher Schmankerl“

\*\*\*\*

### Filet von der Pierbacher Regenbogenforelle

MIT CREME&RAVIOLI VOM HAUSEIGENEN KÜRBIS,  
UND GEMISCHTEM SALAT €14,50

### Gefüllte Maishuhnbrust

MIT CREMEPOLENTA, EIERSCHWAMMERL, OLIVENJUS  
UND GEMISCHTEM SALAT €15,50

### Kurz gebratenen Rostbraten

MIT KARTOFFEL-SPECK-ROULADE  
UND GESCHMORTEM WURZELGEMÜSE € 17,50

\*\*\*\*

## „Hausgemachte Pasta“

\*\*\*\*

### Kalbshaxn-Paprika-Ravioli

IM TRÜFFEL - KRÄUTERFOND,  
DAZU PETERSILWURZELCREME,  
SCHÄRDINGER ASMONTÉ  
UND GEMISCHTEM SALAT € 13,50

# „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

## Geeiste Malakoff im Glas

MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTERAGOUT € 4,80

## Polenta-Nuss Torte

(GLUTEN FREI)

MIT HASELNUSSEIS

MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTERAGOUT € 4,80

## Weitere hausgemachte Mehlspeisen

LAUT TAGESANGEBOT VON DER TAFEL  
ODER FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE

*Guten Appetit*

