



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 (06.10-03.11)

wieder mit einem

Wildgenussbuffet

am SA 05.10.2019 ab 19:00

sowie am SA 12.10.2019 ab 19:00

wild gekocht wird bis einschließlich SO 03.11.2019

danach geht's direkt weiter mit den

Pierbacher Geflügelwochen

von 10.11.2019 bis einschließlich SO, 24.11.2019

*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*



Gasthof Populorum

„Suppen“

Maiscremesuppe mit Kokosmilch
UND HAUSGEMACHTEM PARMESAN-CHIP € 4,20
(vegan)

Klare Rindsuppe
MIT FRITTATEN, LEBERKNÖDEL,
GRIEßNOCKERL € 3,20

„Vegetarisch & Salate“

Großer gemischter Salat
MIT GEBACKENEN HÜHNERFILETSTREIFEN
UND HAUSGEMACHTEM CHUTNEY € 9,80

ODER

GEBACKENEN WILDKRÄUTERTASCHERL
UND HAUSGEMACHTEM CHUTNEY € 9,80

Gebratene Kräutersaitlinge
MIT BIRNEN-CRANBERRY-COUSCOUS,
BALSAMICO-PILZ-JUS
UND GEMISCHTEM SALAT €13,50
(vegan)

„Pierbacher Schmankerl“

Filet vom St. Thominger Waller
MIT WÜRZIGEM KÜRBIS-KARTOFFELRAGOUT,
UND GEMISCHTEM SALAT €14,50

Edelteile vom Wildschwein
MIT SALBEIKRUSTE, KARTOFFELROULADE
& FRISCHEM RÖSTGEMÜSE €17,50

geschmorte Rindsbackerl
MIT WURZELGEMÜSE
UND CREMEPOLENTA €14,50

„Hausgemachte Pasta“

Pilz -Ravioli
IM WURZELGEMÜSERAGOUT,
GETRÜFFELTER FRISCHKÄSE
SCHÄRDINGER ASMONTTE
UND GEMISCHTER SALAT € 13,50

„Wirtshausklassiker“

Schweinsbratl aus 'm Kachelofen

MIT KNÖDEL & WARMEM KRAUTSALAT € 10,80

Wienerschnitzel vom Schwein

MIT PETERSILKARTOFFELN ODER POMMES
& 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 VANILLEIS & 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

