



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 Genusstermine im Gasthof Populorum in Pierbach

*Wir starten in die **Wildwochen** am Sonntag 04.10.2020
wild gekocht wird bis einschließlich SO 01.11.2020*

danach geht's direkt weiter mit den

Pierbacher Geflügelwochen

von Sonntag 08.11.2020 bis einschließlich Sonntag 29.11.2020

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

*Wir beziehen unser Geflügel
ausschließlich aus Pierbach.
Wegen begrenzter Stückzahl
müssen Weidegänse vorbestellt werden!*

*Wir bitten um Tischreservierung unter: 07267/8213
oder per E-Mail an: almwirt@populorum.at*



Suppen

Wildcremesuppe

MIT THYMIAN-KÄSE-SCHÖBERL € 4,70

Rindssuppe

MIT FRITTATEN ODER
LEBERKNÖDEL € 3,20

Maiscremesuppe

MIT POLENTA-CHILI-KNÖDERL € 4,20

Vegetarisch

Großer gemischter Salat

MIT KARTOFFEL-MANGOLD-STRUDEL
DAZU HAUSGEMACHTES CHUTNEY €10,50

Hausgemachte Pilzravioli

MIT KÜRBISRAGOUT,
& SCHÄRDINGER ASMONTE,
€ 12,50

Beilagensalat

GEMISCHTER SALAT €3,50
GRÜNER SALAT €2,90
BLAUKRAUT €3,00

Wild Schmankerl

Rostbraten vom Pierbacher Hirschkalb

MIT PILZSAUCE

KARTOFFELRÖSTI & SCHMORGEMÜSE € 19,80

Tante Lisl's

geschmorte Hirschkeule

MIT REIBERKNÖDEL, PREISELBEEREN

UND BLAUKRAUT € 18,90

Ragout vom Heimischen Reh

MIT KARTOFFELKROKETTEN, PFEFFER-BIRNE

PETERSILWURZEL-CREME, UND BLAUKRAUT € 16,90

Zerlei vom Wildschwein

RAGOUT & ROSA GEBRATENE EDELTEILE

DAZU HAUSGEMACHTE SCHUPFNUDELN,

UND SCHMORGEMÜSE €16,90

Wildbeuscherl

MIT SERVIETTENKNÖDEL

ALS VORSPEISE 7,50

ALS HAUPTGERICHT € 9,70

Wirtshausklassiker

Schweinsbratl aus 'm Kachelofen

MIT KNÖDEL & WARMEM KRAUTSALAT € 11,80

Wienerschnitzel vom Schwein

MIT PETERSILKARTOFFELN ODER POMMES
UND PREISELBEEREN €9,80

Kinderschnitzel

MIT KARTOFFEL ODER POMMES €5,50

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*

Filet vom St. Thominger Waller

MIT KÜRBISRAGOUT,
KARTOFFEL-DILL-ROULADE
& KREN €15,50

„ aus dem süßen Eck “

Heidelbeer-Vanille-Parfait

IM GLAS

MIT HAUSGEMACHTEM SCHOKO-COOKIE €5,20

Zitronen-Limetten-Tarte

MIT EINEM KUGERL SCHOKOLADEN-EIS €5,20

Schokoladen-Brownie

MIT VANILLEEIS & SCHOKOSOÛE €4,90

B'soffener Kapuziner

MIT SCHLAG €3,10

Polenta Nuss Kuchen (glutenfrei!)

MIT EINEM KUGERL EIS

UND HAUSGEMACHTEM FRÜCHTERAGOUT €4,80

Weitere hausgemachte Mehlspeisen

LAUT TAGESANGEBOT VON DER TAFEL

Guten Appetit

