



# *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 laden wir herzlich ein*

*am Wildgenussbuffet teilzunehmen  
am SA 09.10.2021 ab 19:00*

*Wildwochen sind von 03.10.2021  
bis einschließlich Sonntag, 31.10.2021*

*danach geht's direkt weiter mit den  
Pierbacher Geflügelwochen*

*von 07.11.2021 bis einschließlich Sonntag, 28.11.2021  
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

\*\*\*\*

### Wildcremesuppe

MIT WILDFLEISCHSTRUDEL € 4,70

### Rindsuppe

MIT FRITTATEN, LEBERKNÖDEL  
ODER WILDFLEISCHSTRUDEL € 3,20

### Kürbis-Ingwersuppe

MIT GEWÜRZBLÄTTERTEIG 4,20

\*\*\*\*

## Vegetarisch

### Großer gemischter Salat

MIT HAUSGEMACHTEN KARTOFFELTASCHERL  
\*KÜRBIS-SCHAFKÄSEFÜLLUNG\*  
DAZU HAUSGEMACHTES CHUTNEY €10,50

### Hausgemachte Pilzravioli

MIT SELLERIE-SENFAGOUT,  
UND PABNEUKIRCHNER BERGKÄSE  
€ 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 & 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 Pierbacher Saibling

MIT SELLERIE-SENFAGOUT,  
& KREN €15,50

„ aus dem süßen Eck „

\*\*\*\*

Weißes Schokoladen-Parfait mit Heidelbeeren

MIT HAUSGEMACHTEM SCHOKO-COOKIE €5,20

Schokoladen-Brownie

MIT VANILLEEIS & SCHOKOSOßE €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*

