



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
Die Hofröster (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.

Weiters sind auch wir bemüht auf die neue Lebensmittelverordnung einzugehen, und Ihnen Auskunft über die Zutaten in unseren Speisen zu geben.

Aus optischen Gründen werden wir nicht alle Karten mit einem Buchstaben-Code versehen. Wir bitten Sie daher, sollten sie auf ein oder mehrere der folgenden Lebensmittel mit einer Unverträglichkeit reagieren, geben Sie unserem Servicepersonal bescheid, damit wir Sie beraten können.

Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel...
Krebstiere	B	Krebse, Shrimps, Garnelen, div. Würzpasten
Ei	C	Eier von Geflügel
Fisch	D	Alle Fischarten & Kaviar
Erdnuss	E	Alle Erdnussarten, Erdnussöl
Soja	F	Alle Sorten von Sojabohnen
Milch	G	Milch von Säugetieren, Kuh, Schaf, Ziege, Pferd.....
Nüsse	H	Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse Pistazien, Walnüsse...
Sellerie	L	Knollen & Staudensellerie
Senf	M	Senfkörner, Senfpulver, Senföl Senfsprossen
Sesam	N	Sesamsamen, Paste...
Sulfite	O	E220- E228 Sulfit in einer Konzentration > 10mg/kg
Lupinen	P	Lupinenmehl, Alfalfasprossen
Weichtiere	R	Schnecken, Tintenfisch, Abalone, Muscheln, Austern

Trotz größter Sorgfalt können auch uns kleinere Fehler bei der Beschriftung unterlaufen, darum bitten wir Sie, uns auf Ihre Unverträglichkeiten aufmerksam zu machen.

Danke



Herbstliche Genussstermine im Gasthof Populorum in Pierbach

auch heuer laden wir herzlich ein

am Wildgenussbuffet teilzunehmen

(nur mit Vorreservierung)

am SA 19.10.2024 ab 19:00

Wildwochen sind von 06.10.2024

bis einschließlich Sonntag, 03.11.2024

danach geht's direkt weiter mit den

Pierbacher Geflügelwochen

von 10.11.2024 bis einschließlich Sonntag, 24.11.2024

*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

Wildcremesuppe

MIT PILZRAVIOLI €5,50

Petersilwurzelcreme-Suppe

MIT MANGOLD-PILZ-POFESEN €5,20

Klare Rindsuppe

MIT WILD-LEBERKNÖDEL, FRITTATEN
ODER MANGOLD-PILZ-POFESEN €4,20

„Vegetarisch & Salate“

Großer gemischter Salat

MIT GEBACKENEN PUTENBRUSTSTREIFEN
& HAUSGEMACHTEM CHUTNEY €12,50

ODER

MIT HAUSGEMACHTE GEBACKENE KARTOFFELTASCHERL
MOZZARELLA-GETROCKNETE TOMATEN-OLIVEN-FÜLLUNG
& HAUSGEMACHTEM CHUTNEY €12,50

Hausgemachte Gnocchi

IN KÜRBIS-GEMÜSE-SAUCE
UND SCHAFKÄSE-TOPPING €15,50

Wild Schmankerl

Steak vom Hirschkalb

MIT KARTOFFEL-MAIS-ROULADE, ZUCCHINI-GEMÜSE
UND WÜRZIGER WACHOLDER-ROTERPFEFFER-SAUCE € 29,80

Geschmorte Pierbacher Rehkeule

MIT REIBERKNÖDEL, WURZELGEMÜSE,
PREISELBEEREN UND BLAUKRAUT € 23,90

Wildragout

MIT KARTOFFELRÖSTI, SELLERIE-CREME
HAUSGEMACHTEM CHUTNEY & BLAUKRAUT € 22,50

Wildschweinbrat l

MIT REIBERKNÖDEL, WARMEM KRAUTSALAT
& BRATLSAFT 23,50

Wildbeuscherl

MIT SERVIETTENKNÖDEL
ALS VORSPEISE € 11,50
ALS HAUPTGERICHT € 14,50

Beilagensalat

GEMISCHTER SALAT €4,50
GRÜNER SALAT €3,50
BLAUKRAUT €3,50

„Wirtshausklassiker“

Schweinsbrat aus'm Kachelofen

MIT KNÖDEL & WARMEM KRAUTSALAT € 14,50

Wienerschnitzel vom Schwein

MIT PETERSILKARTOFFELN ODER POMMES
UND PREISELBEEREN €14,50

Kinderschnitzel

MIT KARTOFFEL ODER POMMES €7,90

Fleisch- Grammel oder Blunzenknödel

MIT BRATLSAFT & WARMEM KRAUTSALAT
2 STK. €13,50 3 STK. €16,50

...GUT DING BRAUCHT WEILE...

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

Aus dem süßen Eck

Weißes Schokoladen-Passionsfrucht-Parfait

IM GLAS SERVIERT € 6,70

Schokoladen-Brownie (glutenfrei!)

MIT VANILLEEIS & SCHOKOSOßE €6,50

B' soffener Kapuziner

€4,20

Polenta Nuss Kuchen (glutenfrei!)

MIT EINEM KUGERL EIS
UND HAUSGEMACHTEM FRÜCHTERAGOUT €6,50

Vegane Apfel-Tarte

MIT EINEM KUGERL FRUCHTSORBET €6,50

*ALLE DESSERTS WERDEN MIT SAHNE SERVIERT – KANN AUF WUNSCH GERNE ABBESTELT WERDEN!

*Wir wünschen einen
Guten Appetit !*

