



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



*Wir laden ein zum
mediterranen Grillabend
„Mühlviertel meets Griechenland“*

*am 05.07.2025 und am 02.08.2025
ab 18:00 Uhr*

*Ein kulinarischer Abend in mehreren Gängen. Unter anderem in
Kooperation mit Arvanitakis-Olivenöl und Marianne Ebenhofer,
Schaffkäseproduzentin aus Rechberg.*

*Zudem gibt es eine geführte Weinbegleitung von Richard Klinger mit
Weinen vom biodynamischen Weingut Silva Daskalaki aus Kreta*

Preis pro Person € 93 inkl. Weinbegleitung

Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.

*Wegen begrenzter Sitzplatzanzahl bitten wir um Vorreservierung
unter der Telefonnummer 07267/8213*

*Wir freuen uns über Anfragen –
Albin und Evelyn vom
Gasthof Populorum Pierbach
Dorfstraße 5, 4282*



„Suppen“

Petersilschaumsuppe

MIT SAFRAN-POLENTASCHNITTE €5,90

VEGAN OHNE EINLAGE € 4,90

Rindsuppe

MIT FRITTATEN ODER LEBERKNÖDEL

€ 4,50

„Salate“

Großer gemischter Salat

MIT GEBACKENEN **PUTENBRUSTSTREIFEN**
& HAUSGEMACHTEM CHUTNEY €13,50

ODER

MIT HAUSGEMACHTEN GEBACKENEN **KARTOFFELTASCHERL**
SCHAFKÄSE-BRENNNESSEL-FÜLLUNG
DAZU HAUSGEMACHTES CHUTNEY €13,50

Beilagensalat

GEMISCHTER SALAT €5,50

GRÜNER SALAT €4,50

„Schmankerl“

Gulasch vom heimischen Wildschwein

MIT HAUSGEMACHTEN SERVIETTENSCHNITTEN

€18,90

Gebratene Brust vom Pierbacher Bauernhuhn

MIT HAUSGEMACHTEN GNOCCHI, SCHMORGEMÜSE

UND TYMIANSAFT'L €21,00

Filet vom Pierbacher Saibling

MIT DINKEL-TOMATEN-RISOTTO

UND MEDITERRANEM RÖSTGEMÜSE

€23,90

„Schmankerl vegetarisch / vegan“

Hausgemachte Eierschwammerl-Ravioli

MIT WURZELGEMÜSESUD

UND PABNEUKIRCHNER BERGKÄSE €18,90

Dinkel-Tomaten-Risotto

MIT MEDITERRANEM RÖSTGEMÜSE UND RÄUCHERTOFU

VEGAN €14,50

„Wirtshausklassiker“

Schweinsbratl aus´m Kachelofen

MIT KNÖDEL & WARMEM KRAUTSALAT €15,50

Wienerschnitzel vom Schwein

MIT PETERSILKARTOFFELN ODER POMMES
UND PREISELBEEREN €15,50

Kinderschnitzel

MIT KARTOFFELN ODER POMMES €8,50

Fleisch-, Grammel- oder Blunzenknödel

MIT BRATLSAFT & WARMEM KRAUTSALAT
2 STK. €14,50 3 STK. €18,50

...GUT DING BRAUCHT WEILE...

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

Klassisches Rindsbeuscherl

MIT SERVIETTENKNÖDEL

ALS VORSPEISE €8,50

ALS HAUPTGERICHT €12,50

„Aus dem süßen Eck“

Erdbeerparfait im Glas

MIT FRUCHTRAGOUT €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 Schoko-Tarte

MIT EINEM KUGERL FRUCHTSORBET €6,50

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!!

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

*Wir wünschen einen
Guten Appetit !*

