



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

Suppen

Wildcremesuppe

MIT PILZRAVIOLI €6,50

Kürbis-Kokos Suppe

MIT GEWÜRZBLÄTTERTEIG €5,20

Klare Rindsuppe

MIT LEBERKNÖDEL ODER FRITTATEN €4,70

„Vegetarisch & Salate“

Großer gemischter Salat

MIT GEBACKENEN PUTENBRUSTSTREIFEN
& HAUSGEMACHTEM CHUTNEY €13,50

ODER

MIT HAUSGEMACHTE GEBACKENE KARTOFFELTASCHERL
SCHAFKÄSE-KRÄUTER-FÜLLUNG
& HAUSGEMACHTEM CHUTNEY €13,50

Hausgemachte Gnocchi

IN KÜRBIS-GEMÜSE-SAUCE,
MIT VANILLE-BIRNEN UND PABNEUKIRCHNER BERGKÄSE €15,50

Wild Schmankerl

Steak vom Hirschkalb

MIT KARTOFFEL-SPINAT-ROULADE, ZUCCHINI-GEMÜSE
UND WÜRZIGER WACHOLDER-SOSSE € 31,50

Rostbraten vom Hirsch

MIT KARTOFFELRÖSTI, WURZELGEMÜSE,
RÖSTZWIEBEL UND BLAUKRAUT € 24,90

Rehragout

MIT KARTOFFELKROKETTEN, SELLERIE-CREME
HAUSGEMACHTEM CHUTNEY & BLAUKRAUT € 23,50

Wildschweinbrat l

MIT REIBERKNÖDEL, WARMEM KRAUTSALAT
& BRATLSAFT €24,50

Fasanenbrust im Rohschinkenmantel

MIT HAUSGEMACHTEN GNOCCHI IN KÜRBIS-GEMÜSE-SOSSE
DAZU VANILLEBIRNEN UND WILDJUS €25,50

Wildbeuscherl

MIT SERVIETTENKNÖDEL
ALS VORSPEISE €8,50
ALS HAUPTGERICHT € 14,50

„Wirtshausklassiker“

Schweinsbrat aus'm Kachelofen

MIT KNÖDEL & WARMEM KRAUTSALAT € 15,50

Wienerschnitzel vom Schwein

MIT PETERSILKARTOFFELN ODER POMMES
UND PREISELBEEREN €15,50

Kinderschnitzel

MIT KARTOFFEL 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*

Beilagensalat

GEMISCHTER SALAT €5,50
GRÜNER SALAT €4,50
BLAUKRAUT €4,50

Aus dem süßen Eck

Waldbeer-Karamell-Parfait

MIT FRUCHTRAGOUT €6,70

Schokoladen-Brownie (glutenfrei!)

MIT VANILLEEIS & SCHOKOSOÛE €6,50

B'soffener Kapuziner

€4,50

Polenta-Nuss-Kuchen (glutenfrei!)

MIT EINEM KUGERL EIS
UND HAUSGEMACHTEM FRÜCHTERAGOUT €6,50

Schoko-Tarte

MIT EINEM KUGERL FRUCHTSORBET €6,50
VEGAN

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

*Wir wünschen einen
Guten Appetit !*

