

Immer mehr Gäste schätzen die hervorragende Qualität der Weidegans. Die Weidegans ist teurer als die ausländische Mastgans, die anstatt 28 Wochen nur ca. 12 Wochen (überwiegend ohne Weidegras gefüttert) gehalten wird.

In der Bratpfanne zeigt sich der Unterschied jedoch sehr schnell. Bei unserer Weidegans bleibt nach Zubereitung „Mehr Gans in der Pfanne“

Traunviertler Weidegänse...

- ... werden in einem warmen, mit Stroh eingestreuten Stall aufgezogen.
- ... bekommen bereits mit 2 – 3 Wochen den ersten Babyauslauf ins Freie.
- ... können ab der 6. Woche ständig im Auslauf auf der Wiese sein.
- ... haben viel mehr Bewegung als ihre ausländischen Kollegen.
- ... Hauptfuttermittel ist frisches Gras von saftigen Weiden, als Beigabe gibt es hofeigenes Getreide.

„Glacierte Gänseleber“

nach Art der Chefin, auf Apfelspalten € 10,90

„Gebratenes Weide Gansl“

mit hausgemachtem Blaukraut und Semmelknödel € 22,50

„Gebratene Barbarie Entenbrust“

mit Schupfnudeln und hausgemachtem Blaukraut serviert € 19,90

„Gansl Burger“

mit „gepulltem Gänsefleisch“, Blaukraut, Kürbis-Kohlsprossengemüse und Curly fries € 14,90



Vorspeisen & Suppen

Und darum wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet:

Unsere Lieferanten:

Schwein, Rind und Kalb von Firma Hütthaler in Schwanenstadt und Firma Klaushof

Steaks vom österreichischen Rind

Delikatessen und Trockenwaren von Firma CC Wedl – Vöcklabruck und Kröswang

Erdäpfel aus Eferding.

Eier von österreichischen, glücklichen Hühnern

Maishendl aus Österreich

Käse und Molkereiprodukte von der Gmundner- und der Schärldinger Molkerei

„Geräucherter Hirschschenkel“

mit Sauce Cumberland fein garniert € 9,90

„Wild Pastete“

mit geräucherter Entenbrust im Teigmantel“

serviert mit Orangen-Mango Chutney € 10,50

„Wildcreme Suppe“

mit gerösteten Brotwürfel und Schlagtopfen € 4,90

„Gansleinmachsuppe“

wie bei Oma mit Gänseklein und Suppengemüse, dazu Schlagtopfen und geröstete Brotwürferl € 4,90

„Klare Rindsuppe“

mit hausgemachtem, gebackenen Leberknödel € 3,50
oder mit Frittaten oder Nudeln € 3,30



Wirt am Bach
AMA-Lizenznummer 100 440



„Hirschbraten“

nach Art des Hauses,
mit Semmelknödel, dazu hausgemachtes
Blaukraut, mit Preiselbeeren garniert € 16,90

„Hirschrückensteak natur“

an Süßkartoffelpürree & glaciert Kürbis &
Kohlsprossenblätter,
dazu hausgemachtes Blaukraut € 25,90

„Hirsch Gulasch“

mit Semmelknödel, Preiselbeeren und
hausgemachtem Blaukraut € 14,90

„Hirsch Schnitzerl- Wiener Art“

mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren € 14,90

Fragen Sie nach dem
edlen, gereiften Tröpferl Wein des Tages-
diesen schenken wir auch Glasweise aus!



„Touriga National 2009“

intensiver Duft nach
reifen Waldbeeren,
ausgewogenes Holz,
etwas Tabak und
Kokos, Vanille und
Schoko, mineralisch
und langer Abgang,
nachhaltig

1/8 € 5,50
Flasche € 29,50

„Cuvée Cabernet- Merlot 2015“

Dunkles Rubingranat,
Duft nach
Herzkirschen, feine
Tabakwürze, salzige
Noten, schwarze
Waldbeerfrucht,
feine Noten von
Kräutern,
Eingebundene
Tannine, mineralisch,
guter
Speisenbegleiter

1/8 € 5,50
Flasche € 29,50

Immer mehr Gäste schätzen die hervorragende Qualität der Weidegans. Die Weidegans ist teurer als die ausländische Mastgans, die anstatt 28 Wochen nur ca. 12 Wochen (überwiegend ohne Weidegras gefüttert) gehalten wird.

In der Bratpfanne zeigt sich der Unterschied jedoch sehr schnell. Bei unserer Weidegans bleibt nach Zubereitung „Mehr Gans in der Pfanne“

Traunviertler Weidegänse...

- ... werden in einem warmen, mit Stroh eingestreuten Stall aufgezogen.
- ... bekommen bereits mit 2 – 3 Wochen den ersten Babyauslauf ins Freie.
- ... können ab der 6. Woche ständig im Auslauf auf der Wiese sein.
- ... haben viel mehr Bewegung als ihre ausländischen Kollegen.
- ... Hauptfuttermittel ist frisches Gras von saftigen Weiden, als Beigabe gibt es hofeigenes Getreide.

„Glacierte Gänseleber“

nach Art der Chefin, auf Apfelspalten € 10,90

„Gebratenes Weide Gansl“

mit hausgemachtem Blaukraut und Semmelknödel € 22,50

„Gebratene Barbarie Entenbrust“

mit Schupfnudeln und hausgemachtem Blaukraut serviert € 19,90

„Gansl Burger“

mit „gepulltem Gänsefleisch“, Blaukraut, Kürbis-Kohlsprossengemüse und Curly fries € 14,90



„Wilderer Pfandl“

Hirschmedaillon im Speckmantel, dazu Spätzle,
garniert mit einer Preiselbeer Birne
und hausgemachtem Blaukraut € 22,90

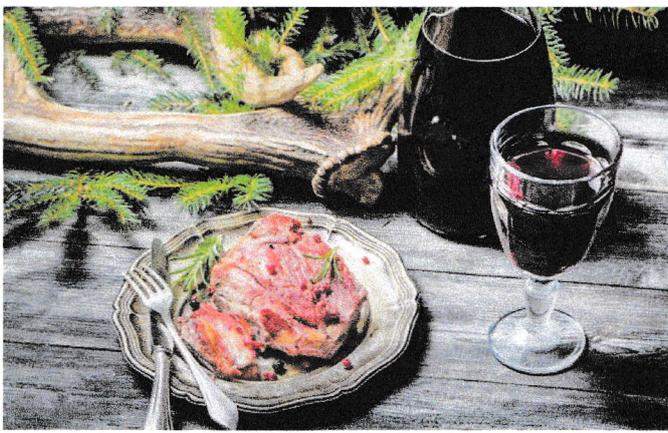
„Steinpilzrahmsauce

nach Art des Hauses“

mit flaumigen Semmelknödel € 13,90

„Fasanenbrüstchen natur“

(aus EU) mit geröstetem Speckstreifen,
auf Bandnudelnest, mit glacierten Maroni
und hausgemachtem Blaukraut € 16,50



Blaufränkisch Leithaberg 2015 DAC “

Dunkles Rubingranat, ein
Hauch von Edelholz,
feine schwarze
Beerenfrucht, dezente
Kräuterwürze, Nougat,
saftig, elegant,
finessenreicher Stil,
Tannine, guter Abgang

1/8 € 4,50
Flasche € 25,50

„St. Laurent

dunkles Rubingranat,
zarter Duft nach Vanille,
Brombeere, etwas
Nougat, feine
Kräuterwürze. Saftig
gut integrierte Tannine,
elegant, dunkle
Beerenfrucht unterlegt
Lakritze im Hintergrund,
vielschichtiger
Speisenbegleiter

1/8 € 3,90
Flasche € 22,50

Unsere Wirtshaus-Klassiker



Grüner Veltliner

Vielschichtiges
Fruchtspektrum
nach Kernobst
umspielt von
exotischen Nuancen,
saftiger Würze und
feiner Mineralik

1/8 € 3,20
Flasche € 18,50

„Gemischter Satz“

Helles gelbgrün, mit
frischen
Wiesenkräutern,
extrasüß, gelbe
Apfelfrucht;
angenehme weiße
Frucht und
lebendig, bleibt gut
haften, mineralisch
salzig, toller
Speisenbegleiter

1/8 € 3,20
Flasche € 22,50

„Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet an Steinpilzrahmsauce
& Butterspätzle € 15,90

«Chef Grill»

3erlei Filet von Huhn, Rind und Schwein,
mit buntem Gemüse und Rösti € 14,90

„Gebackenes Surschnitzerl“

mit Petersilienerdäpfel € 9,90

„Cordon bleu“ mit Pommes frites € 9,90

« Zander im Kürbiskernmantel »

mit Petersilienerdäpfel € 13,90

« Zweierlei Filet von Forelle & Zander »

auf buntem Gemüsebett € 14,90

„Rinder Filetsteak“

klassisch ca. 230 g € 26,90

„Rib Eye Steak“

Der amerikanische Steak Klassiker
mit dem Fetttage in der Mitte ca. 400 g € 26,90

„Rumpsteak“

Beiried mit klassischem Fettrand ca. 230 g € 21,90

Alle Steaks werden auf Wunsch
mit Kräuterbutter, Sauerrahm oder Pfeffersauce
sowie 2 Beilagen Ihrer Wahl serviert:
Pommes frites, Rösti, buntes Gemüse,
Süßkartoffelfrites, Curly fries

Schlank Schlemmer Salate

Verschieden köstliche Variationen
mit Blattsalat & Garnierung der Saison:

Rinderfilet Spitzen Salat
mit Salat der Saison garniert € 13,90

Fitness Salat
mit Hühnerbruststreifen vom österr. Maishenderl & Curry,
mit Ananas und Joghurt Dressing € 9,50

Thunfisch Salat
mit Thunfisch & rotem Zwiebel und Joghurtdressing € 8,50

Backhenderl Salat
mit gebackenen Hühnerbruststreifen vom
österr. Maishenderl und Kernöl € 9,50

Salat mit Innviertler Knöderl
auf Blattsalat fein garniert € 9,50

Salzstangerl, Mohnflesslerl oder Kürbiskernweckerl bitte gleich mitbestellen-
wird nach Bedarf aufgebacken- sonst Wartezeiten! Pro Gebäck € 1,20

Sie können sich auch gerne einen Salat zu ihrem Hauptgericht
bei unserer Salatbar selber zusammenstellen
pro Teller € 3,50

So schmeckt's daheim beim



Zur zünftigen Jause

Edle Brände & Schnäpse 2cl:

Distillerie Parzmaier
Staig- Schwanenstadt:

Marille € 4,50
Williams € 4,50
Vogelbeer € 5,90
Gebrannte Haselnuss
€ 5,20
Gebrannte Blutorange
€ 5,20
Alte Pflaume € 5,60
Alte Trebern € 5,20
Adlitz / Elsbeere
1 cl € 7,20

Walter Schauer,
Marienkirchen:

Marille € 3,00
Williams € 3,00
Zwetschke € 3,00
Obstler € 2,00
Nusslikör € 3,00
Zirbenlikör € 3,00

....solange der Vorrat
reicht!

„Kalter Schweinsbraten“

mit Senf, Kren, Gurkerl und Kartoffelsalat € 8,90

„Wurstsalat-“

nach Art des Hauses, garniert € 7,90

„Essigwurst“ in Essig & Öl garniert € 6,20

„Hausgemachte Sulz“

in Essig & Öl garniert € 6,90

„Fleischbrot“ mit Kren € 6,20

„Belegtes Brot“ fein garniert € 6,20

„Tafelspitz“

in Essig & Kernöl an rotem Zwiebel € 9,90

„Käseplatte“ fein garniert € 11,90



Salzstangerl, Mohnflesserl oder Kürbiskernweckerl
bitte gleich mitbestellen-
wird nach Bedarf aufgebacken-
sonst Wartezeiten! Pro Gebäck € 1,20



Freche Früchtchen

FRISCHES VON ERDBEERE & CO.
JETZT BEI DEINEM KULTIWIRT

Unsere Kaffees:

Cappuccino € 3,00

Cafe Latte € 3,20

Hauskaffee €
3,00

Verlängerter € 2,80

Kleiner Espresso
€ 2,80

Großer Espresso
€ 3,40

Cafe Hag € 2,90

Kännchen Tee
€ 3,20

Assam

Earl Grey

Grüner

Früchte

Pfefferminz

Vitalkräuter

Zum Abschluss

einen Digestif:

Grappa Nebbiolo

€ 3,70

„Topfennockerl“

auf rotem Beerenragout und
frischen Beeren € 6,90

„Gebackene Apfelradl“

mit Vanilleeis € 6,90

„Palatschinken mit selbstgemachter

Wachauer Marillenmarmelade“ € 5,90

„Apfel- oder Topfenstrudel“

im Vanillespiegel € 5,90

„Eis-Palatschinke“

mit Vanilleeis und Schokosauce,
mit Schlagobers und frischen Beeren
fein garniert € 6,90

„Schokogugelhupf im Hemd“

mit Schlagobers € 4,90



Durstig?

Biere frisch gezapft

Spezial

Paracelsus Zwickl

WEISSE

Radler/Radler Sauer



0,2l

0,3l

0,5l

€2,50

€3,20

€3,60

€2,50

€3,20

€3,60

€2,50

€3,20

€3,60

€3,20

€3,60



Biere aus der Flasche

Freibier alkoholfrei Flasche 0,5l € 3,40

Sport Weisse - Alkoholfrei 0,5l € 3,40

Hefeweizen Dunkel Franziskaner 0,5l € 3,60

König Ludwig dunkel 0,5l € 3,60



Offene Weine vom Weingut Breitenfelder- Kleinriedental

(offene Qualitätsweine bitte beim Service erfragen)

Grüner Veltliner (Schankwein) 1/4l € 4,00

Blauer Zweigelt (Schankwein) 1/4l € 4,50

G´Spritzter weiß/ rot 1/4l € 2,60 Aperol Spritzer € 3,80

Sommer G´Spritzter 1/2l € 3,20



MOST & SÄFTE von Walter Schauer- Str. Marienkirchen a.d. Polsenz

Most gespritzt 0,5l € 2,20 oder Most pur 0,5l € 2,50

Alkoholfreie Getränke

Limo: Coca Cola, Fanta, Libella Zitrone 0,3l € 2,80

Naturtrüber Apfelsaft & Apfel- Birnensaft, Traubensaft weiß oder rot 0,25l € 3,20

Hollerkracherl mit hausgem. Hollersirup 0,5l € 2,50

Traubenkracherl mit hausgm. Traubensirup 0,5l € 2,50

Rauch Fruchtsäfte: Mango, Marille, Himbeer- Pfirsich, Vitamin 0,2l € 3,20

Schweppes Bitter Lemon, Hendriks Tonic 0,2l € 4,-

Red Bull 0,2l € 3,60

Coca Cola light oder Zero € 2,90 Eistee Pfirsich 0,3l € 2,80



Wasser

Römerquelle classic, mild oder still € 2,40 mit Zitrone € 2,90

Bedienungszuschlag für Glas Granderwasser 0,3l € 0,50

Bedienungszuschlag für Krug Granderwasser 0,75l € 1,90

Bedienungszuschlag für Glas Granderwasser mit Zitrone 0,5l € 1,50



Warme Getränke

Großer Brauner € 3,40

Verlängerter € 2,80

Café Latte € 3,20

Häferlkaffee € 3,00

Kleiner Brauner € 2,80

Cappuccino mit Milchschaum € 3,00

Kännchen Tee € 3,20

