

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

„Kürbiscremesuppe“

mit Kürbiskernen, Schlagtopfen und Kernöl € 4,60

„Klare Rindsuppe“

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



Wirt am Bach
AMA-Lizenznummer 100 440

Unsere Wirtshaus-Klassiker

„Gebackenes Surschnitzerl“
mit Petersilienerdäpfel € 9,90

Grüner Veltliner

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

1/8 € 3,20
Flasche € 18,50

„Cordon bleu“ mit Pommes frites € 9,90

« Zander im Kürbiskernmantel »
mit Petersilienerdäpfel € 13,90

« Zweierlei Filet von Forelle & Zander »
auf buntem Gemüsebett € 14,90

„Roter Veltliner“

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

1/8 € 3,80
Flasche € 22,50

„Saftiges Rumpsteak“

Österreichische Beiried (4x AT) mit angerösteten
Eierschwammerl & dazu hausgemachte Rösti € 21,90

„Haus Pfandl“

Rosa Schweinsfilet an Eierschwammerlrahm
& Butterspätzle € 15,90

„Filetsteak im Nudelnest“

Österreichisches Rinderfilet (4x AT)
auf Bandnudeln an Eierschwammerlsauce und
angerösteten Eierschwammerl € 26,90

„Gebackene Steinpilze“

mit Petersilienerdäpfel und Sauce Tartar € 16,90



„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

„Wilderer Pfandl“

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

„Wildhaschee Knödel nach Art des Hauses“

traditionell mit Wildsauce und Preiselbeeren,
dazu hausgemachtes Blaukraut € 12,90

„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

SAFTIGE
Burger
JETZT BEI DEINEM KULTURWIRT



„Beefburger-klassisch“

österreichisches Rindfleisch, Salat, Tomate, roter Zwiebel,
Cheddar Käse, Sauerrahmdip & Sweet Chili Sauce mit Curly Fries € 9,90

Oder

Beefburger XXL

bestehend wie Beefburger + 100 g Rinder Filetspitzen € 15,50

„Veggi Burger“

Veggie Laiberl, Salat, Tomate, Cheddar Käse,
Sauerrahmdip & Sweet Chili Sauce, dazu Süßkartoffelpommes € 8,90

... und für unsere Vegetarier auch

„Käsespätzle im Pfandl“

mit grünem Salat € 8,90



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

