

*Wenn wohlgefüllte Gläser klingen,*

*wenn frisches Lachen Du vernimmst*

*wenn Tellerdürfte leise schwingen*

*ist man auf Gäste eingestimmt.*

*Dann tritt herein und setz dich nieder*

*bestell, genieß und komm bald wieder!*

## *Für Einstimmung...*

Campari Orange

Prosecco mit Holunder od. Erdbeere

Lillet Beery (eine Beerige Variante des Spritzers)

## *Vorweg...*

Hausgemachte Grammelklödel auf bunten Blattsalat( 3 Stück)

Hausgemachtes Schweinskopf Sülzchen mit Gebäck

l, a,

Gemischter Beilagensalat

g l m o

## Suppen...

Rindsuppe a c g l h mit hausgemachten

Fleischstrudel c a l

Frittaten a c g

Kaspessknödel a c g

oder Leberknödel a c g

Knoblauchcremesuppe

## Hauptgerichte...

„Burgunder Rinderbraten“ vom eigenen Rind  
dazu Serviettenknödel, Kroketten und Salatteller

Ladys Burger  
mit gegrilltem Truthahnfilet, mit Tomaten, Mozzarella überbacken und Rucola  
dazu Steakhouse Pommes

W-rap gefüllt mit leichtem Sommergemüse,  
dazu gegrilltes Putenfleisch und Kräuterdip

Medaillons vom Rehschlägel  
an einem Wildsaftl  
dazu Serviettenknödel, Gemüse und Salatteller

Gegrilltes Hirschkalbschnitzel vom eigenen Gehege  
dazu frische Eierschwammerl, Butterspätzle, Gemüse und Salatteller

# *Was man in unserem Hause gerne isst...*

Gebackenes Wirt z“ Bierbaum Schnitzel gefüllt mit Speck, Emmentaler und Zwiebel  
dazu Reis und Salatteller

Wirt z“ Bierbaum Burger „der deftige“, mit saftigen Rindfleisch  
Speck und Zwiebel dazu Steakhouse Pommes

Feuriges Schnitzel nach Art des Hauses  
mit Pommes, Gemüse und Salatteller

Schweinsfilet mit frischen Eierschwammerln  
dazu Butterspätzle, Gemüse und Salatteller

Wiener Schnitzel aus der Pfanne  
mit Kartoffeln, Preiselbeere und Salatteller

*a c l m g o*

Von Hausschwein  
Von der Pute

Cordon Bleu aus der Pfanne  
mit Kartoffeln Preiselbeere und Salatteller

*a c l m g o*

Vom Hausschwein  
Von der Pute

Ofenkartoffel an einem Kräuterdip  
dazu gegrillten Putenstreifen und Salat

Dreierlei vom Grill mit Pommes, Gemüse und Salatteller

Hausgemachte Berner Würstel mit Pommes und Salatteller

½ Wiener Backhendl  
mit Pommes, Preisebeeren und Salatteller

## *Fische...*

Gebratenes Saiblingsfilet an einer Mandelbutter  
dazu Kartoffeln und Gemüse

Gegrillte Lachsschnitte auf einem Kräuternudelnest dazu Gemüse

Mediterrane Nudelpfanne mit gebratenen Minigarnelen

Darf's vielleicht noch ein Salatteller sein?

Gemischter Salatteller  
Blattsalat



## *Vegetarisch...*

Gebackener Heumilch-Emmentaler dazu Kartoffeln, Preiselbeere  
und Salatteller

Pinzgauer Käsespätzle mit Salatteller

Buntes Gemüseteller von Brokkoli, Karotten und Karfiol  
dazu Petersillkartoffeln und Spiegelei

Vital Burger mit einem Gemüselaiabchen, im Sesambrot und Kräuterdip  
dazu kleiner gemischter Salat

Veganes Rieslings Risotto  
mit gerösteten Eierschwammerl und grünem Salat

Gebratene Gemüselaiabchen mit frischen Kräutern aus dem Kräutergarten dazu kleiner  
Gemischter Salatteller

## *Knackige Salate...*

Gemischter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen

Steirischer Backhendlsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Gemischter Salatteller mit gebackenen Schnitzerl im Sesamhemd

„Sommersalat“  
mit gegrillten Stücken vom Forellenfilet im Knoblaucharoma

Gemischter Salatteller mit gebratenem Schafskäse im Speckmantel und Kartoffelchips

Gerne servieren wir zu unseren Salaten ein

Knoblauchbaguette

Kornspitz

Bierbaumerweckerl

## *Für unsere kleinen Gäste...*

Kasperlschnitzel mit Pommes

Max und Moritz Würstel mit Pommes

Fischstäbchen mit Kartoffeln

Chicken Nuggets mit Pommes

Knödel mit Saft

# *Kleinigkeiten für Zwischendurch...*

Schinken-Käse Toast mit Salatteller

Schinkenrahmnudeln mit Käse gratiniert

Toast Hawaii mit Salatteller

Hausgemachte Bratknödel mit Sauerkraut und Rahmkren

Frankfurter oder Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck

Hausgemachte Grammelknödel mit Sauerkraut und Rahmkren

Essigwurst mit Ei und Tomaten garniert

Hausgemachte Sulze mit Essig und Kürbiskernöl

Bauerngeselchtes mit Ei, Tomaten und Topfenaufstrich garniert

Brettljause mit Ei, Tomaten und Topfenaufstrich garniert

Kalter Schweinsbraten mit Kren und Senf

Bierbaumer Weckerl

Schwarzbrot

## *Noch was süßes zum Schluss.....*

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschkenröster

Palatschinken mit Marillenmarmelade gefüllt (2 Stück)



Leichte Topfen–Joghurt Nockerl  
auf Dreierlei Fruchtspiegel

„Minze trifft Schokolade“, erfrischendes Schokoladen- Minze Parfait  
mit frischen Früchten ganiert

Hausgemachte Nougatknöderl  
an Walnussbrösel und einer Himbeersauce

„ Bierbaumer Schokoladespitz“  
gefüllt mit einem Nougat- Eisparfait und Früchten

Eispalatschinke

Liebe Gäste!

Es ist uns ein Anliegen sie zu ihrer Zufriedenheit zu bedienen und ihre Individuellen Wünsche zu erfüllen.

Sollte dies einmal nicht der Fall sein, zögern sie nicht es uns zu sagen.

Waren sie zufrieden, hören wir das natürlich auch sehr gerne.

Familie Muhr mit Team