

Herzlich willkommen beim Wirt z Bierbaum

Es freut uns sie in unserem Wirtshaus begrüßen zu dürfen. Unser Wirtshaus zählt zu einer der ältesten Gaststätten in der Region und wird seit dem Jahr 1908 als Familienbetrieb geführt.

Vieles hat sich in den letzten Jahren verändert. Eines ist jedoch über die Jahre gleich geblieben.

Die Liebe zum Gast und der Anspruch an Qualität.



So versuchen wir mit bestem Gewissen nur Regionale Produkte aus der Umgebung zu beziehen und in unserer Küche zu verarbeiten.

Schweinefleisch, Rindfleisch Wildfleisch: Hauseigenen Landwirtschaft, vom Seniorchef zu feinen Fleisch und Wurstprodukten verarbeitet

Kalbfleisch: Möslinger Ugenach

Geflügel: Landhendl Huber/Pfaffstätten

Eier: aus der eigenen Landwirtschaft/ Lohninger Steindorf/ Majos Bauernladen

Milchprodukte: Gmundner Molkerei

Brot und Gebäck: Bäckerei Leeb Bierbaum/ Teilweise aus der eigenen Backstube

Obst und Gemüse: Berner/ Eferding

Fische: Fischzucht Köttl/ Neukirchen a. d. Vöckla

Fruchtsäfte und Most: Trauner Geboltskirchen

Schnäpse: Familie Seiringer/ Gampern

Rehfleisch: Jagdgesellschaft Gampern

Wildschwein: Pirschbezirk Kobernaußerwald

Wochenkarte

Spargelsalat „Marchfelderart“
Schinken/ Sauerrahm/ Cremefrech/ Brot
Euro 9,90

Spargel Bowl
Bunter Quinoa/ Salat/ gebratenes Wachtelei/ Spargel/ Euro 17,90
Gerne auch Vegan, mit Räuchertofu/ Euro 17,90

Bärlauch Cordon Bleu
Gefüllt mit Räucherschinken/ Bergkäse/ Bärlauch/ Reis/ Euro 16,90

Rosa gebratene Beiriedschnitte
200g/ Pfeffersauce/ Krokette/ Gemüse/ Euro 25,90

Gebackener Spargel
Schinken/ Käse/ Kartoffeln/ Kräuter dip/ Gemüse Euro 18,90
Gerne auch Vegetarisch

Bärlauchlaibchen 
Bärlauch/ Bergkäse/ Kräuter dip/ Salat/ Euro 15,90

Schweinsfilet
Rosa gebraten/ Speckmantel/ Pfeffersauce/ Butterspätzle/ Gemüse/ Euro 19,50

Klassischer „Wirtshaus Burger“
Rindfleisch Patty/ Bergkäse/ Röstzwiebel/ Sauercreme/ Pommes/ Euro 16,50
Für unsere Vegetarier gerne mit einem Bärlauchlaibchen!

Fettuccine 
Spargelsauce
Wahlweise mit Gemüse/Spargelspitzen/ Euro 16,90
gebeizter Lachs/ Euro 18,90



Vorspeisen...

Bruschetta



Geröstetes Weißbrot/ Tomaten/ Olivenöl/ Basilikum/ Euro 9,90
Gerne auch glutenfrei!

Beilagensalat

Euro 4,50

Suppen...

Rindsuppe

mit hausgemachten

Fleischstrudel, Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel

Euro 4,40

Spargelcremesuppe

Euro 4,80



Mach dich auf den Weg mit guten Gedanken

so wird es dir das Leben danken.

Was man immer wieder gerne isst...

Burgunder Rinderbraten

Vom eigenen Rind/ Serviettenknödel/ Kartoffeln/ Euro 17,90

Feuriges Schnitzel nach Art des Hauses

Schinken u. Käse überbacken/ Pommes/ Gemüse

Euro 15,50

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

Kartoffeln/Preiselbeere/Salatteller

Hausschwein Euro 15,50

Pute Euro 16,50

Cordon Bleu aus der Pfanne

Kartoffeln/Preiselbeere

Hausschwein Euro 15,50

Pute Euro 16,50

Hausgemachte Berner Würstel

Pommes/ Euro 9,50

Saiblingsfilet

Gebraten/ Fettuccine/ Spargelsauce/ Gemüse/ Euro 21,90

Dreierlei vom Grill

Schwein/ Pute/ Rind/ Pommes/ Gemüse

Euro 18,50

Gemischter Salatteller Euro 4,50

Blattsalat Euro 4,50

Guten Appetit!

Steirischer Backhendlsalat
geröstete Kürbiskerne/gemischter Salat/ Kürbiskernöl
Euro 15,90

Gegrillte Putenstreifen
Gemischter Salatteller/ Euro 13,50

Gerne servieren wir zu unseren Salaten ein

Knoblauchbaguette
Euro 3,50

Kornspitz
Euro 1,90

Bierbaumer Weckerl
Euro 1,30

Pinzgauer Käsespätzle
Röstzwiebel
Euro 12,50

Für unsere kleinen Gäste... .

Kasperlschnitzel
Pommes/ Zitrone/ Lolly
Euro 7,00

Max und Moritz Würstel
Pommes/ Lolly
Euro 6,00

Chicken Nuggets
Pommes/ Zitrone/ Lolly
Euro 7,00

Knödel/Kartoffel/Saft
Euro 5,00

Kleinigkeiten für Zwischendurch...

Schinken-Käse Toast

Salatteller

Euro 8,50

Hausgemachte Bratknödel (5 Stück)

mit Sauerkraut und Rahmkren

Euro 10,50

Frankfurter oder Debreziner

Senf/ Kren/ Gebäck

Euro 4,50

Hausgemachte Grammelknödel (5 Stück)

Sauerkraut/ Rahmkren

Euro 10,50

Essigwurst

Ei/Tomaten/ Zwiebel garniert

Euro 6,50

Gerne servieren wir dazu:

Bierbaumer Weckerl

Euro 1,30

Schwarzbrot

Euro 1,10

Kornspitz

Euro 1,90

Noch was süßes zum Schluss

Kaiserschmarrn
Hausgemachtem Zwetschenröster
Euro 10,50

Soblauer Nockerl
Biskuit/ geröstetn Walnüsse/ Rum Rosinen/ Schlag/ Früchte/ Euro 8,90

Palatschinken mit Marillenmarmelade
gefüllt (2 Stück)
Euro 6,00
Gerne auch Glutenfrei!

Warmer Schoko Nusskuchen
Zwetschenröster/ Zimteis/ Schlag/ Früchte
Euro 8,90

„Bierbaumer Schokoladespitz“
gefüllt mit einem Nougat- Eis Parfait/ Früchte
Euro 8,90

Eis Palatschinke
Schokosauce/ Schlag/ Früchte
Euro 8,90
Gerne auch Glutenfrei!

Liebe Gäste!

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

Sollten sie Fragen bezüglich Allergene und ihre Inhaltsstoffe haben so fragen sie bitte die Chefin oder unsere Mitarbeiter!

Gerne gehen wir auf ihre Bedürfnisse ein und bereiten das passende für sie zu.

Familie Muhr mit Team