

... aus der  
Suppenkuch'l



Dazwischen  
a kloanes Gangerl...



... aus'n Goart'n



## A Rindsuppe mit:

Leberknödel, Frittaten, Nudeln  
oder Kaspressknödel € 2,80



## Wilderer Schmankerltopf

mit Fleisch, Nudeln, Gemüse und Ei € 5,80

## Knoblauchcremesuppe

mit Croutons € 3,90

## Cremésuppe der Saison

mit Obershaube € 3,90

## Wurzelspeck

mit Knofizech'n und Brot € 4,80

## Großer Blattsalatteller wahlweise mit:

### ... Steirischen Backhend'l,

Kürbiskernöl, Ei, Tomate... €8,80

### ... gebratene Truthahnbruststreifen,

Himbeerdressing €8,50

### ... Speckknödel „Sensenschmiedsalat“ €8,50

## Gemischte Salatplatte

mit Schinken und Ei € 7,20



## ... wos mit wenig oder goa koan Fleisch



(de san unserem Wild  
bsonders sympatisch)

mit Käse überbackene **Fleckerlspeis**  
und Salat € 8,80

Paprizierte **Krautfleckerl**  
mit Häuptelsalat € 8,20

Gebratene **Blunz´n** oder als **G´röstl**  
mit Sauerkraut € 8,20

**Knödlscheibn** mit a poar **Eier** brat´n  
und Salat 7,50

An Teller **Wirtshausknöd´l**  
mit Sauerkraut € 8,50  
(Speck und Grammel)

Grosse Händ mochan  
grosse Knödl!

**Kasnockn** „im Pfand´l“  
mit gebackenen Zwiebelringen  
und Salatteller € 7,80

Hausgemachte **Nudeln** in der **Käserahmsauce**  
mit Gemüse und Schinkenstreifen € 8,80

In Olivenöl gebratene **Knoblauchnudeln**  
mit Tomatenwürfeln und **Schweinefilet** € 11,70

aus´n  
**Hausteich ...**



In Butter gebratene **Forelle** € 12,80  
oder **Sailbling** € 13,80  
aus dem Hausteich mit Petersilienkartoffel

# aus da Wilderererkuch'l....



„da Nobel Umgang  
mit Hunger!

Wilderer Bier

1 / 3 € 2,80  
1 / 2 € 3,20

unser **Wildererpfand'l**

(Hirsch-, Gamsbraten und Wildgulasch  
dazu Knödel, Nockerl und Preiselbeeren) € 13,80

**Hirschbraten** nach Art des Hauses  
dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren € 13,20

**Wildragout** mit Semmelknödel  
und Preiselbeeren € 11,80

**Wildererbierbrat'l**  
gebratene Schweinebauchwürfeln  
Grammelknödel amoi aundas  
und Stöcklkraut € 11,50

**Hammerschmiedrösti**  
mit Blunznrad'l  
und Sauerrahmkraut € 8,80

Gnua haben  
braucht net vül

# aus da Wirtshauskuch'l



1 / 2 **Backhendl** „Wiener Art“  
mit Petersilienkartoffel und Salat € 11,20

**Schweineschnitzel** „Sennerin Art“  
mit Blutwurst und Speck gefüllt  
dazu Majoranerdäpfel und Salat € 11,50



## Wiener Schnitzel (vom Schwein)

mit Reis, Kartoffel und Salat € 10,40

vom Truthahn € 11,40



## Cordon Bleu vom Truthahn

mit Reis, Kartoffeln und Salat € 12,40

## Grillteller nach Art des Hauses

mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse € 12,50

## s Hauspfandl

Schweinefilet, Käsespätzle und Preiselbeer € 13,80

## „Hammerherrn“ Truthahnschnitzel

im Buttersaft 1 mit Schinkenstreifen, Spiegelei,  
Erbsenreis und Preiselbeerapfel € 12,80

**Hauskotelette** mit Schinken, Käse und Champignon  
überbacken dazu Gemüse - Erdäpfelgröst'l € 9,50

# waun mehrere des selbe meng...

## Unsere Familienplatte

(verschiedene gegrillte und  
gebackene Schnitzel, Filets und  
Grillwürstel mit Gemüse, Reis  
und **viele Pommes**)



dazu erhalten Sie pro Person  
ein alkoholfreies Getränk (0,25 l) **Gratis**

€ 40,00 (2 Er + 2 Ki)

Aufpreis für jedes weitere Kind € 5,00

## Kerbl's Brennendes Schwert

Für 2 Personen:

verschiedenen gegrillte Filet's  
mit feiner reichlicher Garnitur € 33,00

Wos Sias wenn da Wüudara moi koi Fleisch hot.



## Gebackene Zwetschken

auf Schokolade – Zimtsauce € 5,80

Warmer **Apfelstrudel** oder **Topfenstrudel** €2,50

mit Vanillesauce €3,80

## Eispalatschinke mit Schlag

und Schokosauce € 4,80

## Oma´s Hausgemachte Torten

aus der Vitrine €2,50

## Kremstaler Mosteiscreme

mit Heidelbeerragout und Anisscharte € 5,80

## Kürbiskernparfait

mit Hollerröster € 5,80

## Eisenwurzten - Dessertteller

(gemischtes Gebackenes

(Pofesen, Apflradl, Nussknödel, usw.)

mit Zimtzucker, Rumrosinen

und Preiselbeeren € 5,80

### Lieber Gast!



Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA – Gastro Siegel ausgezeichnet.

**Rind:** Premium Rind aus Österreich über Fleischerei Pollhammer, Steyr sowie Mutterkuh von Banklergut St. Pankraz

**Schwein:** aus Oberösterreich über Fleischerei Pollhammer; **Huhn:** Hermine Welch

**Gans:** Niederösterreichische Weidegans über Firma Kröswang

**Milch und Milchprodukte:** aus Österreich mit AMA – Gütesiegel

**Eier:** aus österreichischer Freilandhaltung (Fa. Limberger, Wartberg a. d. Krems)

**Erdäpfel, Gemüse und Obst der Saison:** aus heimischer Landwirtschaft über Gemüsebauer und –handel (Fa. Lackner, Eferding)

**Wild:** Jagdgenossenschaft St. Pankraz und Hinterstoder