

Liebe Gäste und Freunde vom Schlagerwirt!

Der Schlagerwirt ist ein gemütliches Landgasthaus mit eigenem Bauernhof, auf dem wir gesundes Essen und Trinken von hoher Qualität selbst herstellen. Wir kochen nach alten überlieferten Rezepten mit LEBENSmitteln aus der Region.

Was Du bei uns isst, ist hausgemacht und frei von chemischen Geschmacksverstärkern (Glutamat) der Lebensmittelindustrie. Fertigprodukte haben in unserer Küche nichts verloren.

Auf dem Schlagerhof erzeugen wir:

Mischlingsmost sowie Apfel-, Birnensaft und
Hollersaft vom Obst der Streuobstwiesen
Selbstgebrannte Edelbrände und Liköre
Hausgemachte Marmelade und Mehlspeisen
Rindfleisch vom Pesenbachtaler Weideochsen
Schweinefleisch von den Hausschweinen
Karree- und Bauchspeck aus der Selch am Dachboden
Verschiedene Kräuter und Salate aus dem Hausgarten
Naturbelassenen Käse aus der Hofkäserei

**Einen schönen Aufenthalt bei uns wünschen Dir
die Familie Berger und Mitarbeiter**

PS: Mit Deinem Trinkgeld belohnst
Du die gesamte Belegschaft!

www.schlagerwirt.at



Slow Food in OÖ

Empfohlen seit 2014



Küchenzeiten:
11 - 20 Uhr
Gegen
Vorbestellung
bekochen wir
Euch auch gerne
zu anderen Zeiten



Unsere Salate
marinieren wir
mit dem
besonderen
Hausdressing
(Essig & Öl) und
Mühlviertler
Sonnenblumenöl
von farmgoodies

...a hoasse Supp'n wia friaha bei da Oma

Echte Bouillon ACGL
mit gebackenem Leberknödel
€ 4,-

Echte Bouillon ACGL
mit hausgemachten Frittaten
€ 4,-

Suppentopf vom
Pesenbachtaler Weideochsen ACGL
mit Nudeln und viel frischem Gemüse
€ 7,-

„Schlagertascherl“ vegetarisch ACGLMO
Erdäpfelteig gefüllt mit Bauerntopfen, Spinat
und Bärlauch, serviert mit geröstetem Zwiebel
und gemischtem Salat
€ 14,-

Salat Bio-Pute GLMO
Gebratene Streifen von der Mühlviertler
Bauernpute (Biohof Kreuzeder in St. Martin)
auf gemischtem Salat
€ 15,-

Gemischter Beilagensalat GLMO
€ 5,-

z'Mittag gibt's ofenfrisch...

Die Sensation!

ACGO **Schweinsbrat'l aus dem Holzofen**
mit Semmelknödel, Eferdinger Landl-Erdäpfel
und warmem Speckkrautsalat
€ 15,-

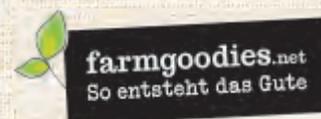
ACGM **Faschierte Laberl**
(vom Pesenbachtaler Weideochsen und
Hausschwein) mit Natursaft
und Leinöl-Erdäpfelpüree
€ 11,-

ACG **Saftiges Rindsgulasch**
vom Pesenbachtaler Weideochsen
mit Semmelknödel
€ 14,-

ACLO **3 Stück Hascheeknödel**
mit Natursaft
und warmem Speckkrautsalat
€ 13,-

Von allen Gerichten servieren wir auf Wunsch
auch kleinere Portionen - minus € 2,-

**Aperitif-
empfehlung:**
1/8l Muskateller
Frizzante
Weingut Ott,
Wagram
€ 3,90



Dazu a guat's Bier
aus der **Brauerei
Hofstetten:**
Granitbier 1/3 l
€ 3,90



Für unsere
Mehlspeisen
verwenden wir
ausschließlich
reine Butter,
Freilandeier,
echte Vanille
und Weinstein-
backpulver!



...und dazu
an **Hauskaffee!**
€ 4,10

was Siass hint nache...

Bauernkrapfen ACG

€ 3,-

Bauernkrapfen ACG

mit selbstgemachter Marmelade

€ 3,50

Omas Walnusstorte ACG

€ 4,-

2 Stück Palatschinken ACG

mit selbstgemachter Marmelade

€ 6,-

Eispalatschinke ACFGH

mit Bauernhof Vanilleeis, Schlagobers
und Schokoladensauce

€ 8,-

...sowie weitere Kuchen und Torten
aus unserer Vitrine!

www.schlagerwirt.at

A guade hausgm'achte Jaus'n

ACGM „Schlagerbrettl“

Kalter Schweinsbraten, Hausgeselchtes,
Fleischlaberl, Käse, Gurkerl, Kren, Hausbrot

€ 13,-

Des is unsa Kas...

AG „Kernölkas“

Hausgemachter Kräuterfrischkäse mit
gehackten Zwiebeln, Kürbiskernen
und echtem steirischem Kernöl,
Hausbrot

€ 12,-

AG „2er Kas“

Bauerntopfen- und Kochkäse
mit Butter und Hausbrot

€ 8,-

A Stück Hausbrot

€ 1,50

Von allen Jausen servieren wir auf Wunsch
auch kleinere Portionen
minus € 1,-

Bei jeder Portion
ist ein Stück
Hausbrot
inbegriffen

**und des gibts
sunst nirgands!**

In der eigenen
Hofkäserei
verarbeiten wir
die Rohmilch vom
Penninger Bauern
zu unserer
Käsespezialität



**Wein-
empfehlung:**
1/8l Mischsatz
Weingut Bauer,
Weinviertel
€ 3,70

...i moan 's is a
Himmlische Kost:
A Trum Speck
und a Most!

Franz Stelzhammer



was firn kloan Hunga...

Bratfettbrot ^A
mit oder ohne Zwiebel
€ 4,-

Topfenkäsebrot ^{AG}
€ 5,-

Fleischbrot ^{AM}
vom kalten Schweinsbraten
mit Kren und Gurkerl
€ 8,-

Speckbrot ^{AM}
mit Kren und Gurkerl
€ 8,-

Portion Pommes frites ^A
mit Ketchup
€ 4,-

Gemischter Salat ^{GLMO}
mit Hausdressing (Essig, Öl)
€ 5,-

Warmer Speckkrautsalat ^O
€ 4,-

Nach der Jaus'n:
A guad's hausbrennt's Schnapser!
wie z.B. Die gute Quitte!

www.schlagerwirt.at

des kummt vom Bauernhof...

o **Most** pur oder gespritzt

0,3 l € 3,10

0,5 l € 3,50

o **Hollermost**

0,3 l € 3,50

0,5 l € 4,00

o **Mostdudler** (Most und Almdudler)

0,3 l € 3,50

0,5 l € 4,00



Apfelsaft pur 0,3 l € 3,60

Apfelsaft gespritzt

mit Quellwasser mild oder prickelnd

0,3 l € 3,30

0,5 l € 4,20



Birnensaft pur 0,3 l € 3,80

Birnensaft gespritzt

mit Quellwasser mild oder prickelnd

0,3 l € 3,50

0,5 l € 4,40

Hollerkracherl prickelnd

0,3 l € 3,30

0,5 l € 3,90

Jugendgetränk Hollersaft

0,5 l € 3,90

Mischlingsmost
aus Äpfeln und
Birnen der
Streuobstwiesen

Direktsaft
ohne Zuckerzusatz
aus unbehandeltem
Obst 100%
naturbelassen!

Unsere Säfte
gibt's auch zum
Mitnehmen
„Bag in Box“:

5l Apfelsaft € 11,-
3l Birnensaft € 9,-



alkoholfrei's Tringa 0,3 l 0,5 l

Rauch Orangenektar € 3,60
...gespritzt mit Quellwasser € 3,30 € 4,20
mild/prickelnd

Rauch Johannisbeernektar € 3,60
...gespritzt mit Quellwasser € 3,30 € 4,20
mild/prickelnd

**Flasche Coca Cola, Almdudler,
Cola-Spezi** € 3,60
...gespritzt mit Quellwasser € 3,30 € 4,20
mild/prickelnd

Fl. Schartner Bombe zitrone 0,25 l € 3,50
...gespritzt mit Quellwasser € 4,20
mild/prickelnd

Flasche Vöslauer Mineralwasser
prickelnd/mild € 3,00

Flasche Vöslauer Mineralwasser
mit Zitrone € 3,50

Flasche Vöslauer Mineralwasser
prickelnd 0,7 l € 5,50

Sodawasser mit Zitrone € 3,20 € 3,70

Quellwasser vom eigenen Brunnen
aus dem Naturschutzgebiet
Pesenbachtal (Dienstleistungsbeitrag) € 1,00 € 1,50

Wir bitten um Verständnis, dass wir unser
Quellwasser nur zu Kaffee oder Wein gratis servieren!

heiße Getränke

G Verlängerter	€ 3,30
G Großer Brauner	€ 4,10
G Kleiner Brauner	€ 3,10
Großer Espresso	€ 4,00
Kleiner Espresso	€ 3,00
G Cappucino mit Milchschaum	€ 4,00
G Café latte	€ 4,10
Hauskaffee mit Schlagobers	€ 4,10

Alle Sorten auch koffeinfrei!

G Heiße Schokolade	€ 4,00
mit Schlag	€ 4,20
o Glühwein	€ 5,00
o Glühmost	€ 4,00

Tee - großes Häferl mit Tea Butler
Mühlviertler Bergkräutertee,
Bio Früchtetee, Pfefferminztee,
Bio Schwarz- oder Grüntee
€ 3,20

Tee	
mit Zitrone oder Milch	€ 3,50
mit Rum	€ 4,50

**Edle Kaffee-
mischung** aus
ausgewählten
Arabica und
Robusta Bohnen
von der
Privatrösterei
Ebner, Salzburg



**EBNER
KAFFEE**

PRIVATRÖSTEREI
SALZBURG SEIT 1967

Ausgewählte
Bio-Teesorten
von Mühlviertler
Bergkräuter-
genossenschaft,
Hirschbach



Hopfen und Malz...

Grieskirchner Gold vom Fass oder Radler ^A

0,3 l € 3,70

0,5 l € 4,30

Hofstettner Granitbier vom Fass ^A

0,3 l € 3,90

0,5 l € 4,50

„S'Zwickl“ Neufeldner Biobier Flasche ^A

0,5 l € 4,80

Paulaner Hefeweizen Flasche ^A

0,5 l € 4,50

Grieskirchner Leicht Flasche ^A

0,5 l € 4,20

Gösser Naturgold alkoholfrei Flasche ^A

0,5 l € 4,20

Qualitätswein aus Österreich

Grüner Veltliner ^o

Weingut Ott, Grafenwörth, Wagram

1/8 l € 2,70

Zweigelt ^o

Weingut Norbert Bauer, Jetzelsdorf, Weinviertel

1/8 l € 2,70

Gespritzter Wein ^o

1/4 l € 3,40

Bouteillenweine

Weiß

o **Muskateller Frizzante**

Weingut Ott, Grafenwörth, Wagram

0,75 l € 23,40

o **Welschriesling**

WG Skoff, Gamlitz, Südsteiermark

0,75 l € 22,20

o **Mischsatz**

WG Bauer, Jetzelsdorf, Weinviertel

0,75 l € 22,20

o **Riesling Urgestein**

WG Hiedler, Langenlois, Kamptal

0,75 l € 25,20

o **Grüner Veltliner Kellerberg DAC**

WG Bauer, Jetzelsdorf, Weinviertel

0,75 l € 22,20

Rot

o **Blaufränkisch Classic DAC**

WG Kerschbaum Horitschon, Mittelburgenland

0,75 l € 25,20

o **Heideboden** (Bf, Zw, M, St.L)

WG Nittnaus, Gols, Neusiedlersee

0,75 l € 32,40

o **Pinot noir**

Kloster am Spitz, Purbach,

Neusiedlersee/Hügelland

0,75 l € 25,20

„Freilich weiß ich
nicht ob der
Sonne Licht
morgen ich noch
schau. Dass ich
aber, wenn ich
lebe, Gott zum
Dank mein Glas
erhebe, weiß ich
ganz genau!“

Gotthold Ephraim Lessing



**Goldmedaille
2021**
für unseren
Obsthefebrand



**Silbermedaille
2021**
für unseren
Orangenbrand



Schnapsbrennen
ist die **heimliche
Leidenschaft**
des Wirtes!

sewabrennda Edelbrand... 2cl

Obstler € 2,50

Zwetschkenbrand, Speckbirnenbrand,
Quittenbrand, Obsthefebrand,
Marillenbrand € 3,50

Schwarzkirschenbrand, Hollunder-
brand, Kriecherlbrand, Himbeerbrand,
Orangenbrand, Alte Zwetschke
eichenfassgelagert € 4,00

Hollerlikör, Quittenlikör, Nussgeist € 2,50

... gibts a zum Mithoamnehma!

Edelbrände

Birne, Obsthefe, Zwetschke 0,35 l Flasche € 25,00

Quitte, Orange,
Kriecherl, Alte Zwetschke
eichenfassgelagert 0,35 l Flasche € 25,00

Himbeere 0,35 l Flasche € 30,00

Nussgeist, Hollerlikör 0,35 l Flasche € 15,00

Obstler 1 l Flasche € 25,00

Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

Kalb, Rind & Schwein: aus der eigenen Landwirtschaft oder von der Fleischmanufaktur Riepl, Gallneukirchen oder von der Fa. Kröswang, Grieskirchen

Freiland-Ente und Gans: Geflügelhof Weiss, Eferding

Frischmilch: Familie Rammerstorfer, Feldkirchen/D.

Käse-/Milchprodukte: Familie Stadler, Putzleinsdorf;
Familie Baumann, Hartkirchen;
Familie Berlinger, Au/Bregenzerald
oder aus Österreich mit AMA-Gütesiegel

Brot & Gebäck: Mauracher aus Sarleinsbach;
Augendopler und Wögerer aus Feldkirchen

Eier (Boden- und Freilandhaltung):
Eierhof Leitner, Lichtenberg

Erdäpfel: Familie Mandl aus St. Oswald b. Haslach
oder Familie Kitzberger aus Hartkirchen

Obst und Gemüse (je nach Saison): aus der eigenen Landwirtschaft oder Familie Aumayr aus Hartkirchen
oder Bauern aus der Umgebung

Wild und Wildgeflügel: Jagdgesellschaft Feldkirchen

Öle: Kürbiskernöl von Karl Stürzer, Söchau, Steiermark;
Mohnöl Familie Gressl, Waldviertler Mohnhof;
Farmgoodies Familie Rabeder, Niederwaldkirchen;
Ölmühle Raab, Eferding

Kräutertee: Mühlviertler
Bergkräutergenossenschaft, Hirschbach

Bauernhofeis: Familie Wolfmayr, St. Martin/M.

Mehl: Leidinger Mühle Feldkirchen/Donau



Gallneukirchen 35 km

Eferding 13 km

Feldkirchen 4 km

Hartkirchen 12 km

Sarleinsbach 34 km

Lichtenberg 24 km

Hartkirchen 12 km

Feldkirchen 4 km

Niederwaldkirchen 17 km

Hirschbach 50 km

St. Martin 11 km

Landshaag 5 km

Unsere Preise verstehen sich in Euro ohne Trinkgeld, inklusive Mehrwertsteuer, Lohnsteuer, Einkommensteuer, Gewerbesteuer, Sozial- und Krankenversicherung, Feuer- und Haftpflichtversicherung, Grundsteuer, Kommunalsteuer, Versicherungssteuer, Lebensversicherung und Altersvorsorge, Diebstahl- und Glasbruchversicherung, Feuerschutzabgabe, Brandschutz- und Blitzableiterüberprüfungsgebühren, Gebühren für Schankerlaubnis, Kammerbeiträge, Strom- und Heizungskosten, Wasserüberprüfungsgebühren, Kosten für Rauchfangkehrer, Lüftungswartung, Sicherheitstechniker, Müllabfuhr, Speiseresteentsorgungskosten, Registrierkassenüberprüfungskosten, Kreditkartengebühren, Kosten für Allergen- und HACCP-Bürokratie, Wasch- und Putzmittel, Reinigungskosten, Kläranlagenüberprüfung und Abwasserkosten, Telefongebühren, Wartungsverträge, Reservierungssystem, Dekorationskosten, AKM, Radiogebühren...

**Für Euren Besuch bedankt sich das
Finanzamt, die Gemeinde
und der WIRT!!!**

www.schlagerwirt.at

Zur G'schicht'

Das erste Mal urkundlich erwähnt wurde unser Hof als „Schlagerhof am Schlag“ im Jahre 1364. Als ein gewisser Georg Perger aus St. Martin das Anwesen 1692 um 580 Gulden erwarb, gründete er die erste Generation der Familie Perger. Im Zuge der Erklärung des Pesenbachtals zum Naturschutzgebiet, Anfang der sechziger Jahre, eröffnete Großvater Franz Berger 1965 das Wirtshaus. Wir, Bernhard und Elisabeth Berger, bewirtschaften den Betrieb nun bereits in neunter Generation.

Auf dem Schlagerhof erzeugen wir naturbelassenen Käse, Marmeladen, Fruchtsäfte und Most, sowie auch das Fleisch (Pesenbachtaler Weideochsen, Hausschweine) nach alten überlieferten Rezepten und in bester Qualität und verwöhnen so unsere Gäste mit bekömmlichen Spezialitäten der regionalen Küche.

Der windgeschützte Gastgarten mit urigen Holztischen, Brunnen, Holzkohlengrill und ein schöner Kinderspielplatz laden überdies zum gemütlichen Verweilen bei uns ein.

Wir wünschen Euch einen erholsamen Aufenthalt beim „Schlagerwirt“ und im Naturschutz- und Wandergebiet Pesenbachtal!

Dafür stehen wir...

Der Schlagerwirt ist ein gemütliches Landgasthaus mit eigenem Bauernhof, auf dem wir gesundes Essen und Trinken von hoher Qualität selbst erzeugen.

Gesund heißt für uns: frei von chemischen Geschmacksverstärkern, hausgemacht, regional. Wir schützen die Natur und bearbeiten Streuobstwiesen und Wälder nach ökologischen Prinzipien, damit sie unseren Gästen und der Nachwelt erhalten bleiben. Eine harmonische Symbiose zwischen Naturerhaltung und wirtschaftlicher Nutzung ist uns bei allen unternehmerischen Entscheidungen und im Alltag ein Anliegen. Unser oberstes Ziel ist es, dass sich die Gäste bei uns wohl fühlen. Dazu tragen unsere Herzlichkeit und der offene Kontakt ein Wesentliches bei. Unsere Kunden können das Naturschutzgebiet genießen, die Produkte dieser Natur konsumieren und auch mit nach Hause nehmen.

Wir ermöglichen die freie und ungehinderte Entfaltung aller Menschen und Unternehmen, zu denen wir in Verbindung stehen. Wir geben jedem, der in irgendeiner Art und Weise mit dem Schlagerwirt zu tun hat, das Gefühl, geschätzt und gebraucht zu werden.





Gesundes Wasser für unsere Gäste!

In den Adern unseres Hauses fließt Wasser höchster Güte aus unserem Brunnen im Naturschutzgebiet Pesenbachtal!

Lebendes Wasser aus den Adern unseres Hauses:

In den Genuss dieses Quellwassers kommen Sie in unserer gesamten Gastronomieanlage:

- Gesamte Trinkwasserversorgung, Sodawasser
- In der Küche (Suppen, Saucen, Kaffee, Tee, etc.)
- In unserem eigenen landwirtschaftlichen Erzeugungsbetrieb
- Sämtliche Außenanschlüsse (Hundetränke, Brunnen, Garten)
- In den Sanitär-Anlagen

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (Anhang 2 der EU-Informationsverordnung Nr. 1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.
- Bei Risiken oder Nebenwirkungen wenden Sie sich bitte an den Gesundheitsminister oder an die EU-Codexkommission!