

Willkommen



Wir freuen uns ...

... Sie im Gasthof Birgl begrüßen zu dürfen.

Bereits in zweiter Generation, seit mehr als 50 Jahren, verwöhnen wir unsere Gäste mit Spezialitäten aus der regionalen Landwirtschaft.

Wir sind bemüht, Ihnen für jeden Anlass den richtigen Rahmen zur Verfügung zu stellen:

- Gut ausgestattete Räumlichkeiten für Ihre Feiern, Tagungen und Seminare
- Komfortzimmer vom regionalen Tischler eingerichtet
- Essens-Abholung nach telefonischer Vorbestellung
+432754/6141

Fragen Sie den Wirt, gerne hilft er Ihnen weiter!

Ihr Gasthof Birgl und Team



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind und Kalb: Fleisch aus Österreich, Kröswang, Böheimkirchen; AGM, St.Pölten

Schwein: Fleisch aus Österreich, Fleischhauerei Schönbichler-Hörlesberger, Loosdorf

Huhn und Pute: aus Österreich
Kröswang, Böheimkirchen

Milch und Milchprodukte: aus Österreich
Kröswang, Böheimkirchen; AGM, St.Pölten

Eier (Freilandhaltung): Monika Keiblinger, Mitterau
(Bodenhaltung): Griessler Martin, Kilb

Erdäpfel: Familie Marchat, Inning

Wurzelgemüse und Gemüse der Saison: aus Österreich
Kuttner, Erlauf

Im Herbst: Wildschwein, Reh, Hirsch, Hase
über die Jagdgesellschaft Inning

*Unserer Küche steht Ihnen täglich, ganztäglich zur Verfügung.
Dienstag - Ruhetag*

Aus dem Suppentopf

Frittatensuppe – 3,2

Leberknödelsuppe – 3,2

Hauptspeisen

Backhendl
mit Salat – 12,5



Grillhendl
mit Pommes frites und Salat – 13,5

Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Salat – 11,5

Putenschnitzel paniert
mit Preiselbeergarnitur und Salat – 12

Cordon bleu (Schwein oder Pute)
mit Pommes frites und Salat – 14 / 15

Filet - Spieß (Rind, Schwein, Pute)
mit Pommes frites und Salat – 15,5

Gegrilltes Schweinskotelett
mit Gemüse, Pommes frites und Salat – 13,5

Mittagsmenü

Suppe und Hauptgericht – 7,9

Montag bis Freitag

„Unsere Preise verstehen sich in Euro und inkl. Ust.“



Fisch Gerichte

*Bigl
Gasthof
Speisen, feiern, schlafen ...*

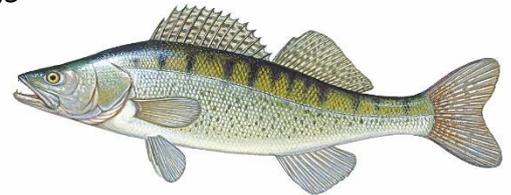
Scholle gebacken

mit Petersilienkartoffel, Sauce Tatare und Salat – 13,5

Zander gegrillt

mit Petersilienkartoffel, Sauce Tatare und Salat – 15

in Knoblauchkräuterkruste - 15,5



Vegetarische Gerichte

Gebackene Champignon

mit Sauce Tatare und Salat – 9,5

Knödel mit Ei und Salat – 9

Gemüseplatte mit Kartoffel

und Käse überbacken – 7,5

Käse-Kräutertascherl

mit Sauce Tatare auf Blattsalat – 9

*„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“*

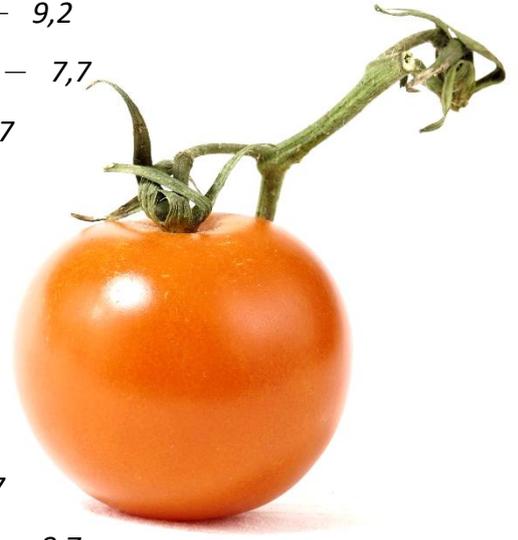
Salate

Backhendlsalat – 9,2

Salatplatte mit gegrillten Putenstreifen – 9,2

Salatteller garniert mit Schinken und Ei – 7,7

Schinkenrolle mit gemischtem Salat – 7,7



Toast

Spezial-Toast, Spiegelei und Salat – 7,7

Holzhacker-Toast nach Art des Hauses – 8,7

(Schinken-Käse-Toast mit Zwiebel, Pfefferoni, Eierspeis und Salat)

Schinken-Käse-Toast – 3,6

Käse-Toast – 3,6

Für unsere Kleinen Gäste

Kinder-Schnitzerl (Schwein oder Pute)
mit Pommes frites und Salat - 5,1

Kasperl-Teller - 5,1
(Frankfurter Würstel mit Pommes frites)

Kalte Jausengerichte

Biagl
Jasthof
Speisen, feiern, schlafen ...

- Brettljause – 5,9
- Rindfleisch in Essig und Öl – 5,9
- Presswurst in Essig und Öl – 5,9
- Extra-Wurst in Essig und Öl – 5,9
- Kalter Schweinsbraten mit Kren und Gurkerl – 5,9
- Belegtes Brot mit Wurst – 4,6
- Fleischbrot mit Kren – 4,6
- Käsebrot garniert mit Tomaten und Ei – 4,6
- Rindfleischsalat – 7,2
- Wurstsalat – 7,2



Warme Jausengerichte

- Würstel mit Senf und Kren – 3,6
- Frankfurter mit Saft – 5,2
- Rindsgulasch groß – 7,2
- Kleines Rindsgulasch – 5,2
- Berner Würstel mit Pommes frites und Salat – 9,2
- Ham and Eggs von 3 Eiern – 5,2
- Gulaschsuppe – 3,6

- Semmel – 0,6
- Salzstangerl – 1,2

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“

Mehlspeisen

- Malakofftorte
- Schwarzwälderkirchtorte
- Cremeschnitte – je 3,2
- Mehlspeise nach Saison



Kaffee

- Verlängerter – 2,5
- Großer Brauner – 3,1
- Großer Mocca – 3
- Melange (mit Milchschaum) – 2,8
- Cappuccino (mit Schlagobers) – 2,8
- Kleiner Brauner – 2,4
- Espresso – 2,3
- Heiße Schokolade – 2,8



Julius Meinl

Schnäpse

- Marillenbrand
- William's Birne
- Zwetschkenbrand
- Apfelbrand – je 2,2

Liköre

- Nusslikör – 2,2
- Marillenlikör
- Cherry Brandy (Kirschlikör)
- Baileys
- Jägermeister – je 2,2

Alkoholfreie Getränke

*Birgl
Jasthof*
Speisen, feiern, schlafen ...

0,33l Mineral – 2

1l Mineral – 3,6

1,5l Wildalp – 2,5
(Quellwasser Fl.)

1/4 Soda Zitrone – 1,5

1/2 Soda Zitrone – 3
(frisch gepresst) 

Fruchtsäfte ( Trauben,  Apfel-trüb,  Erdbeer)

1/4 gespritzt – 1,8 / leitung – 1,5

1/2 gespritzt – 3,5 / leitung – 2,9

Bio Fruchtsaft ( Apfel-Dirndl,  Apfel-Aronia)

1/4 gespritzt – 1,8 / leitung – 1,5

1/2 gespritzt – 3,5 / leitung – 2,9

Hausgemachter Holundersaft 

1/4 mit Soda – 1,5 / mit Leitung – 0,9

1/2 mit Soda – 2,9 / mit Leitung – 1,7

0,33l Limonade (, , , , ) – 2,9

0,2l **Pago** (Marille, Pfirsich, Mango, Johannisbeer) – 3,5

Heiß Getränke

Tee – 1,8

(Früchte, Schwarz, Kräuter, Grün, Pfefferminze, Kamille)

Tee mit Zitrone – 2,3

Tee mit Rum oder Schnaps – 3,6

Glühwein weiß/rot – 3,5



Birgl
Justhof
Speisen, feiern, schlafen ...

Wein - Weingut Löffler, Furth/Göttweig

- 1/8 Zweigelt – 1,4
- 1/8 Grüner Veltliner – 1,4
- 1/4 Gespritzter weiß/rot – 2,1
- 1l Grüner Veltliner, Zweigelt – 10
- 1/4 Most – 1,60

Bier Vom Fass



- Kaiser Premium
- Puntigamer
- Radler (mit Almdudler, Soda, Sprite)
- Gemischtes Bier (Malz und Helles)
- Krügerl – 0,5 l – 3,5
- Seiderl – 0,3 l – 3
- Pfiff – 0,2 l – 2

Aus der Flasche 0,5 l



- Gösser Naturgold (alkoholfrei) – 3,5
- Kaiser Märzen – 3
- Kaiser Dunkel – 3,5
- Edelweiß Weißbier, hefetrüb – 3,9
- Edelweiß Weißbier (alkoholfrei) – 3,9

Birgl-Bräu (natur-trüb) Bügelflasche 0,5l – 4,6



- Kellergold
- Weizenbier
- Red David
- Roggerl
- eLISAbE
- Schwarzbär (0,33l)