

herzlich willkommen

Wir bieten euch eine bunte kulinarische Auswahl an traditionellen und modernen Gerichten. Soweit möglich verwenden wir Produkte aus der Region, sowie Kräuter und Salate aus dem hauseigenen Anbau.



zerschit

BATIJA *Mango, Maracuja, Batida de Coco 0,25 lt 4,50*

PALE ALE - RIEDER BIER *0,33 lt 4,00*

CIDER - STIBITZER *0,33 lt 3,00*

Vorweg

RINDSUPPE

klare Rinderbrühe mit Frittaten 3,50

 KOKOS-KAROTTEN-SUPPE *4,00*

 ZIEGE IM GRAS

gebratene Ziegenfrischkäse-Scheiben mit Honig auf buntem Salat mit Knoblauchbrot 4,50

Hochzeitstafel -
unser Saal bietet Platz für bis zu 350
Personen.



und danach

HAUSTOAST

Schinken-Käse-Toast mit kleinem Beilagensalat 6,50

MISCH-MASCH-BROT

zwei bunt belegte Brotschreiben mit Käse, Wurst, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Speck 4,80

SCHWEIZER WURSTALAT


Wurst- und Käsestreifen, Paprika, Zwiebel, Tomaten mit Brot 6,00

BACKHENDERL-SALAT

Hähnchenbrust-Filets mit Pankomehl paniert, auf buntem Salat mit Knoblauchbrot 9,50

GEBRATENE EIER-SCHWAMMERL

auf buntem Salat mit Zwiebel 10,50

FETTUCCHINE MIT HUHN *gebratene Nudeln mit Huhn, Gemüse und Zitrone; leicht scharf 8,50 (auf Wunsch auch vegetarisch )*

MIKE-TYSON-BURGER *Laibchen aus roten*



Gutes vom Hochzeitsbuffet

Linsen und Gemüse im Sesamweckerl, darüber Gurke, Tomate, Zwiebel, Kräuter, Salat, dazu gibts Home-Style-Pommes 9,50

SCHNITZEL WIENER ART *von der Pute mit Pommes und Salat 10,50*

PENNE PALERMO *in feiner Rahmsauce mit Zwiebeln, Schinken, Pfefferoni und Tomaten, mit Käse überbacken 8,50*

PENNE DELIKATO *in Rahmsauce mit Schinken, Speck und Zwiebeln, mit Käse überbacken 8,50*

PREUNER-BURGER *herzhaftes Rindfleischlaibchen medium gebraten im Sesamweckerl, mit Gurke, Tomate, Zwiebel, Cheddar-Käse, dazu Home-Style-Pommes 10,00*

FRANKENBURGER BRATKNÖDEL *acht hausgemachte Knödel mit Sauerkraut und leicht scharfem Rahm-Kren 8,50*

KLEINE
PORTIONEN JEDER
SPEISE JEWEILS 1
EURO GÜNSTIGER.

unsere Pizzen

AMERICANO

mit Tomatensauce, Salami und Käse

HAWAII

mit Tomatensauce, Schinken, Ananas und Käse

RUCOLA

der Pizzateig wird mit Tomatensauce und Schinken vorgebacken und anschließend mit frischem Rucola und Parmesan belegt

DIABOLO

mit Tomatensauce, Salami, Pfefferoni und Käse



DONNERSTAG
IST PIZZA-ABEND:
JEDE PIZZA NUR
6,00



v MEDITERRANA

der Pizzateig wird mit Tomatensauce, Mais und Pfefferoni belegt und mit Käse überbacken, anschließend mit frischem Salat sowie Paprika, Tomaten und Schafkäse belegt (auf Wunsch auch vegan v)

CALZONE

mit Tomatensauce, Schinken, Champignons und Käse, zusammengefaltet - auf Wunsch auch offen -

GIGANTI

mit Tomatensauce, Schinken, Salami, Zwiebel, Paprika, Sardellen, Champignons und Käse

REGINA

mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami und Champignons

v MARGHERITA

mit Tomatensauce, Tomatenscheiben und Käse

RUSTIKA

mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Mais, Zwiebel und Ei

Pizza groß 7,50 Pizza klein 6,50

und zum Abschluss

v APFELSTRUDEL mit Schlagobers 3,00 (auf Wunsch vegan **v**)

v TOPFENSTRUDEL mit Schlagobers 3,00



v EIS-PALATSCHINKE

mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce 6,00

v GABI'S SCHOKO-MÖHRCHEN zwei kleine hausgemachte Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce 5,00

PreunerStadl mit Standesamt



Wenns mal etwas ganz Besonders sein darf:

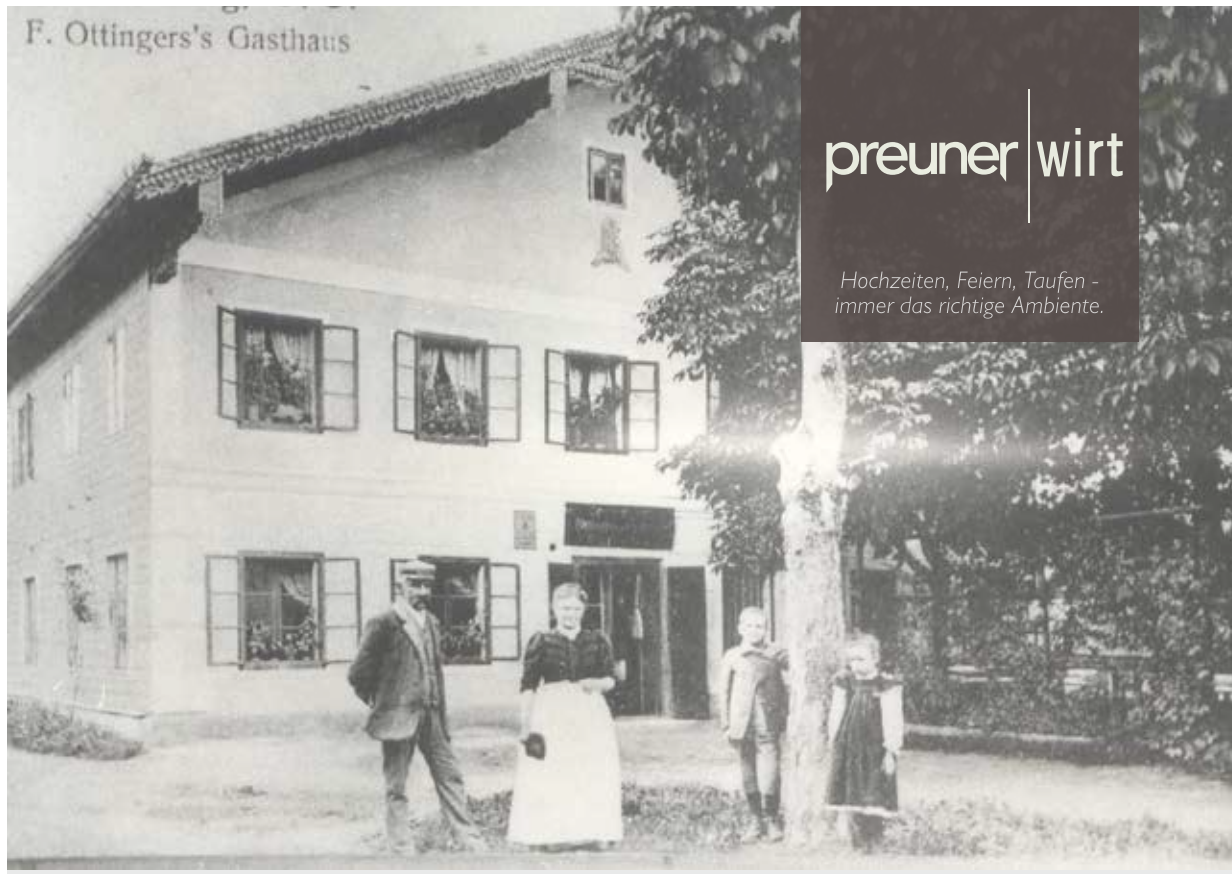
Candlelight DINNER

Zur Einstimmung dürfen wir Sie mit einem
Aperitif begrüßen. Das anschließende 4-Gänge-
Menü (auch vegetarisch oder vegan möglich)
samt Weinbegleitung wählen Sie nach Ihren
persönlichen Vorlieben aus.

Den süßen Abschluss des Abends bildet ein
Schokofondue mit frischen Früchten!

65,- Euro für zwei Personen.
Anmeldung erbeten.





WIRTSCHAUS IN FRANKENBURG

200 JAHRE WIRTSCHAUS-TRADITION.

Mit Konsequenz, Ambition und Innovationsgeist hat sich der Familienbetrieb Preuner Wirt über Generationen hinweg erfolgreich in der Region etabliert. Heute treffen sich beim Preuner Tradition und Moderne. Regionale, gutbürgerliche Kost findet sich ebenso auf der Speisekarte wie

internationale Küche und die neuesten food trends. Seit jeher werden dafür bewusst Produkte aus der Region sowie aus dem eigenen Garten verwendet. Die historischen Wurzeln des Betriebs spiegeln sich teilweise in den Räumlichkeiten wider. Zum Beispiel im urigen Binder-Stüberl oder im Preuner Stadl, die sich für verschiedene Feiern eignen. Auch als Location für größere Veranstaltungen oder Konzerte hat sich der Betrieb einen Namen gemacht.

Seit 1808 wird der Betrieb in Frankenburg gastronomisch genutzt. Früher war er unter dem Hausnamen „Binderwirt“ bekannt.

1856 übernahm Josef Reinthaler das Wirtshaus. Nach seinem frühen Tod führte seine Witwe, in zweiter Ehe mit Franz Ottinger, den Betrieb weiter. Dazu gehörte auch der wenige hundert Meter entfernte „Reinthaler-Sommerkeller“. Dieser diente als Mostkeller und wurde im Sommer gastronomisch betrieben. 1903/04 wurde dahinter das erste Freibad Frankenburg's errichtet. 1925 richtete der Sohn der Wirtsleute, Franz Ottinger, dort seine Arztpraxis ein. Heute ist das Gebäude als „Altes Doktorhaus“ bekannt und im Besitz der Familie Preuner.

Das Gasthaus der Eltern übernahm Tochter Josefa 1923 gemeinsam mit ihrem Mann Johann Preuner. Ihr Sohn Josef führte diesen ab 1948 mit seiner Frau Berta weiter. Seit 1982 liegt das Wirtshaus in den Händen von Gerhard und Gabriele Preuner. Ehemals noch landwirtschaftlich genutzte Teile des Gebäudes wurden umgebaut und der Betrieb kontinuierlich weiterentwickelt. In den nächsten Jahren geht der Betrieb an die nächste Generation über und bleibt damit weiter in Familienbesitz.

preuner | wirt

*Hochzeiten, Feiern, Taufen -
immer das richtige Ambiente.*

Das PreunerWirt Team

wünscht euch einen guten Appetit.

Seilergasse 10 - 4873 Frankenburg

07683 / 50033 - office@preuner.at - www.preuner.at -

