



1463 wurde der Piritschhof erstmals urkundlich erwähnt. Schon seit dem 18. Jhd. in Familienbesitz, wird der ehemalige Bauernhof seit 1896 als Gasthaus geführt.

1962 übernahmen Rosa und Herbert Hofwimmer den Familienbetrieb, seit 1996 führen ihn Karin und Christian Hofwimmer.

Genießen Sie bei familiärer Atmosphäre Ihr Menü oder auch Ihr Büffet und seien Sie sicher, dass Ihr Fest bei uns in besten Händen ist.

Das Stüberl und der Clubraum für kleinere Feiern bis zu 40 Personen – und unsere Säle für bis zu 140 Personen.



Da wir mit oberösterreichischen Produkten oberösterreichische Küche kochen, sind wir auch Mitglied der OÖ Kultiwirte des Genussland OÖ, der Genussregion Österreich und führen das AMA-Gastrosiegel.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.



Unsere Produzenten,

die für Sie ihr Wissen auf unsere Teller bringen,
aus umliegenden Regionen.



AMA-Lizenznummer 100 714

Die vollwertigen FREILANDEIER kommen von unseren Nachbarn, der Fam. Fuchsberger.

Die vielseitigen ERDÄPFEL beziehen wir von der Fam. Mayer aus Fraham/Eferding.

Frische SÜSSWASSERFISCHE schwimmen von der Teichwirtschaft Holzinger aus Gunskirchen zu uns.

Das hausruckviertler SCHWEIN liefert uns die Fleischhauerei Muckenhuber aus Kematen/Innbach.

Die gereiften RINDVIECHER holen wir uns von der Fleischhauerei Strasser aus Sattledt.

Die gesunden MILCHPRODUKTE macht die Berglandmilch in Pasching. Das nussige KERNÖL produzieren die Bauern der Vertriebsgemeinschaft Traunsteinkernöl.

Die frischen SÄFTE und den süffigen MOST macht die Fam. Brandlmayr aus Gunskirchen für uns.

Die g'schmackigen HÜHNER liefert die Fa. Huber aus Pfaffstätt.

Das wertvolle RAPSÖL kommt von der Fa. Olio aus Pennewang.

Das resche GEBÄCK bäckt die Fa. Resch&Frisch aus Wels.

Den hochwertigen HONIG macht der Karl Zaunmair aus Oberthan/Wels.

Das knusprige BROT kommt vom Huter aus Gallspach.

Das passende MEHL liefert die Minihuber-Mühle in Aurolzmünster.

Das knackige ESSIGGEMÜSE beziehen wir von der Fa. Efko aus Eferding.



Unsere Küche steht Ihnen täglich, außer Mittwoch und Donnertag,
von 11 Uhr bis 14 Uhr und von 17 Uhr bis 21 Uhr, Sonntag bis 20.30 Uhr
zur Verfügung.



Sehr geehrter Gast!

Aus der folgenden Karte können Sie bei uns an allen Tagen, ausgenommen Sonntag Mittag und an Feiertagen, wählen.

An diesen Tagen findet unsere Kleine Karte, die ebenfalls auf unserer Homepage zu finden ist, Verwendung. Zusätzlich gibt es wechselnde Tagesschmankerl und unsere Schmankerlroas, die jedes Monat einen anderen Schwerpunkt anbietet.

Das begründet sich aus der Tatsache, daß wir Ihren Ansprüchen bezüglich Qualität und Wartezeit Rechnung tragen wollen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!!

Knackige Salate zur Sommerzeit



Salatplatte mit Schinken und Ei €8,20
Hausgemachte Gemüsesalate mit Schinken vom Muckenhuber
und Eiern von glücklichen Freilandhendln vom Fuchsberger aus Oberthan

Innviertler Grammelknödelsalat €9,50
Marinierte Blattsalate mit Pichler Kernöl vom Pankratz
und Grammelknödel

Gebackene Hühnerbruststreifen €9,50
auf Blattsalaten mit Pichler Kürbiskernöl



Gebratener Schafkäse aus Waidhofen im Speckmantel €9,50
auf marinierten Blattsalaten

Oberthaner Salat €9,50
Bunter Salatteller mit Pankratz-Kernöl, Speck und gebratenen Erdäpfeln

Gebäck vom Resch, AMA-Zertifiziert €1,10
Brot vom Huter aus Gallspach €0,80



Unser Kernöl beziehen wir von der Fam. Jungreuthmayer,
das sogenannte „Pankratz-Kernöl“ - Qualität aus unserer Region!!

Supp'n und Typisches aus da Wirtshauskuchl

Supp'n

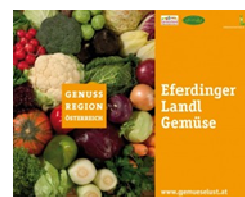
- Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten €3,00
oder hausgemachtem Leberknödel €3,30
Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfel €3,90
Tellerfleisch - viel Supp'n mit Nudeln, Rindfleisch und Gemüse €4,80

Wirtshauskuchl

Gegrilltes Schweinsfilet (Jungfernbraten) €13,90
dazu Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites



Putenspieß mit Speck und Kräuterbutter €11,00
wird zwischen frischem Gemüse und Pommes frites serviert



Pikantes Jägerschnitzel in Champignonsauce, €11,00
vom Schwein, dazu Spiegelei, Serviettenknödel und Salat

Wiener Schnitzel vom Schwein frisch aus der Pfanne €10,00
mit Reis, Landl-Erdäpfel und Salat

Cordon bleu von der Pute frisch aus der Pfanne €11,50
mit Reis, Landl-Erdäpfel und Salat

Schmankerl aus da OÖ Kuchl

Innviertler Grammelknödel im Brandteigmantel,
serviert auf Bauernsauerkraut und mit g'schmackigem Bratlsaftl €8,60

Surbraten von der Hausruckviertler Sau €9,90
mit Semmelknödel und warmen Krautsalat

Hausgemachte Blutwurst mit Erdäpfelschmarrn €9,20
und warmen Sauerkraut

Bauernschmaus mit Knödel und Blutwurst €10,90
servieren wir mit Sauerkraut, Surbraten und Schweinsbraten

Gebackene Schweinsleber aus der Pfanne mit Erdäpfel und Salat €9,50

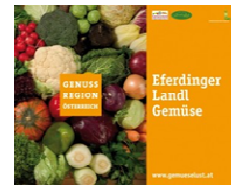
Gegrillte Hühnerbrust im Speckmantel
serviert auf Knofisauce, dazu Brokkoli und Erdäpfelrösti €11,20



Wir verarbeiten Eferdinger Landl-Erdäpfel
von der Fam. Mayer aus Fraham, Inn 10.

G'sund und guat!!

Gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch
dazu Landl-Erdäpfel, Grilltomate und Salat €14,70



Gebratenes Filet von der Mattigtalforelle,
auf Selleriepüree, dazu gebratene Seitlinge aus dem Marchfeld €14,70

Gebratene Erdäpfelnudeln mit einer Sauerrahmsauce, €8,50
dazu Blattsalat

Risotto vom Einkorn vom Biohof Fuchsberger aus Gunskirchen
mit Safranfond, dazu gebratene Pilze und Jungzwiebel €9,90 (vegan)

Reisnudeln mit Kräuterpesto und geraspelten Karotten, €9,20
dazu Marchfelder Kräuterseitlinge (vegan)

Gebratene Hühnerbrust mit bunter Paprikasauce, €12,80
serviert auf Nudeln vom Biohof Harrer aus Meggenhofen,
dazu Chilifäden





D' Jausn



Kalts:

Oberthanner Brettljaus'n - Fleisch, Kas, Wurst und Speck €7,50
dazu a kochts Ei, an Topfenkas und Sauergmias

Essigwurst von der Muckenhuber-Knacker €4,90

Grammelschmalzbrot von da glücklichn Sau mit Zwiebel €2,90

Fleischbrot mit Kren und Essiggurkerl €5,50

Oberthanner Brot – Erdäpfelkasbrot mit Brat'l und Sauergmias €6,50

Rindfleischsulz mit rotem Zwiebel und Pankratz-Kernöl €7,20

3er Kas mit Butter – Erdäpfel-, Topfen- und Kochkas €5,50

Warms:

Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Kren €3,90

Rindsgulasch vom Wad'l mit Semmelknödel €8,60

Die Klassiker:

Toast Hawaii mit gemischtem Salat €6,90

Berner Würstel mit Pommes frites und Salat €8,70



Unsere Freilandeier kommen direkt aus
Oberthan von unseren Nachbarn, der Fam. Fuchsberger

Aus da Mehlspeiskuchl'

Hausgemachter Baiser mit Fruchtsauce,
dazu Vanilleeis und Schlagobers €5,60

Zwetschkenstrudel mit Butterbrösel, €5,60
dazu Haselnusseis und Obers



Hausgemachte Marmeladepalatschinke
gefüllt mit Marillen-, Preiselbeer-, Erdbeer-, Ribisel-, €2,70
oder Zwetschkenmarmelade (Unsere Marmeladen sind hausg'macht!!!)

Eispalatschinke - unheimlich guat
mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Schlagobers €5,60

Kaiserschmarrn
servieren wir mit Kompott von Zwetschken aus unserem Garten €6,50

Hausgemachter Topfen-Grieß-Auflauf
mit Himbeersauce €5,60

Hausgemachte Torten stengan auf da Mehlspeistafel



Hauszwetschken, Äpfel und Ribisel
aus unserem eigenen Garten!!

Aus'n Saftlad'n

Unsere Biere vom Faß 1/2l €3,80 1/3l €3,30

Wieselburger Spezial

Schladminger Bio Zwickl

Zipfer Pils

Zipfer Limettenradler

Schladminger Schneeweisse 1/2l €4,00 1/3l €3,40

Most vom Stockinger aus Gunskirchen 1/2l €2,80 1/3l €2,60

Alkoholfreies Bier (Flasche)

Edelweiss Hefetrüb 1/2l €4,00

Gösser Naturgold 1/2l €3,80

Zipfer „3“ 1/2l €3,80

Weißweine 1/8l

Weinzierl, Grüner Veltliner €2,30

Welschriesling vom Jöbstl €3,10

Sauvignon blanc vom Puhr €3,10

G'spritzter weiß/rot €2,80

Rotweine 1/8l

Alter Fürst, Landwein €2,30

Blaufränkisch von J. Wieder €3,50

Blauer Zweigelt vom Puhr €2,30

Zweigelt Reserve vom Puhr €3,70

Säfte vom Stockinger

Apfelsaftsft 0,25 €2,60

Apfel-Weichselsaft 0,25 €2,60

Säfte vom Mairinger

Johannisbeer, Erdbeer,
und Zwetschken 0,20 €2,90
oder Orange 0,25 €2,60

Alkoholfreies

Coca-Cola 0,25 €2,60

Mineralwasser prickelnd oder still 0,35 €2,50

Almdudler 0,35 €2,90

Cola zero 0,35 €2,90

Schartner Orange oder Zitrone 0,25 €2,60

Bitter Lemon 0,2 €2,90

Meinl-Kaffee - seit 55 Jahren Espresso spezial

Verlängerter €2,60

Kleiner Brauner €2,30

Großer Brauner €3,10

Kaffee Hag €2,60

Hauskaffee mit Schlag €3,00

Für die Seele

Kakao mit Schlag €3,00

Glühwein weiß oder rot €4,20

Sonnentor und Bergkräutertees nach Wahl €2,30

Offene Tees sh. Teekarte €2,80/3,00

Jugendgetränke: 0,5 gespr. €2,90

Hollerblüten, Himbeer, Minze,

Zitronenmelisse und Salbei

Leitungswasser: 0,25 €0,50

0,50 €0,70

Gerne servieren wir Ihnen Leitungswasser gratis,
wenn es ein Begleitgetränk ist!!





Vogelweiderstrasse 166, 4600 Wels, T 07242/46697 wirt@gasthaus-hofwimmer.at

Allergenverordnung der EU

Lieber Gast!

Wir informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche oder beim Zulieferer verwendet werden.

Bitte wenden Sie sich an unsere ServicemitarbeiterInnen.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.



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

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO der BMG vom 10.07.2014, BGBl. Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken