Spezialitäten

☆☆☆

Pute in der Körndlkruste
mit Erdäpfel, Gemüse, Dip und gemischtem Salat 17,70

Gebratenes Forellen-Filet
(Fischzucht Haider, Bad Zell)
mit Erdäpfel, Gemüse und gemischtem Salat 21,60

Hausgemachtes Blunz`ngröstl
mit warmen Krautsalat 14,70

Hausgemachte Cevapcici
mit Pommes, Currysauce und gemischtem Salat 13,80

Bauern-Cordon Bleu
(gefüllt mit Schinken, Käse, Zwiebel und Speck) 17,80

Wiener Schnitzel vom Bio-Schwein 16,80
mit Pommes, Preislebeern und gemischtem Salat

☆☆☆

REGIONALITÄT.

Wir kaufen ganze Schweine direkt vom **Bio-Hof Schmitsberger, Hagenberg** und verarbeiten diese dann zu g`schmackigen Spezialitäten ***in unserem Betrieb***. Grammeln werden ausgelassen, Knödel „gewutzelt“ und Blunz`nbrat hergestellt. Außerdem selchen wir auch unseren eigenen Speck in der Selchkammer und den Schweinebraten bereiten wir im Holzofen zu damit wir auch genügend Natursaft erhalten.
Auch die anderen Tiere wie zB Maibock, Milchkalb, Lamm, Pute oder Wildmast-Huhn kaufen wir im Ganzen und direkt bei unseren (Bio)-Bauern unseres Vertrauens.
Nur so können wir die beste Qualität für unsere Mühlviertler Traditionsküche garantieren!