

Spezialitäten



Zerlei hausgemachte Erdäpfeltascherl
(Spinat-Frischkäse und Bärlauchpesto)
mit Gemüse, Erdäpfel und Kräuterdip

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes und Preiselbeeren

Hausgemachtes Blunz`ngröstl
mit Krautsalat

Haschee-, Speck- oder Grammelknödel
mit Bratlsaft, Erdäpfel und Kraut

REGIONALITÄT.

Wir kaufen ganze Schweine direkt vom **Bio-Hof Kapplmüller**, Unterweikersdorf, und verarbeiten diese dann zu diesen leckeren 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. **Nur so können wir die beste Qualität für die mühlviertler Traditionsküche garantieren!**

Denn wir leben Regionalität!