

# Spezialitäten



## **Gebratenes Saiblings-Filet**

**(Fischzucht Haider, Bad Zell)**

mit Erdäpfel, Knoblauchbutter und Saisongemüse € 17,30

## **2erlei hausgemachte Erdäpfeltascherl**

**(Spinat-Frischkäse und Bärlauchpesto)**

auf knackig-buntem Salatteller € 9,80

## **Hausgemachtes Blunz`ngröstl vom Bio-Schwein**

mit warmen Krautsalat € 9,80

## **Wiener Schnitzel vom Schwein**

**(Bio-Hof Kapplmüller, Unterweikersdorf)**

mit Pommes, Preiselbeeren und gemischtem Salat € 12,40

## **REGIONALITÄT.**

Wir kaufen ganze Schweine direkt vom **Bio-Hof Kapplmüller**, Unterweikersdorf, 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.

***Nur so können wir die beste Qualität für unsere Mühlviertler Traditionsküche garantieren! Denn wir leben Regionalität!***

***Wer Zeit und Lust hat: WIR FREUEN UNS ÜBER DEINE BEWERTUNG auf google, facebook oder herold.at!!***