

Spezialitäten



**Gebratenes Lachsforellen-Filet
(Fischzucht Haider, Bad Zell)**

mit Erdäpfel, Gemüse und gemischtem Salat € 17,30

**2erlei hausgemachte Erdäpfeltascherl
(Spinat-Frischkäse und Bärlauchpesto)
auf knackig-buntem Salatteller € 9,80**

**Hausgemachte Haschee- oder Grammelknödel (20 min)
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'smackigen 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!!***