

# Spezialitäten



## **Gebratenes Saiblings-Filet**

**(Fischzucht Haider, Bad Zell)**

mit Erdäpfel, Gemüse und gemischtem Salat € 17,30

## **Hausgemachtes Blunzn`ngrösti**

mit warmen Krautsalat € 10,10

## **Hausgemachte Haschee- oder Grammelknödel (20 min)**

mit warmen Krautsalat € 9,80

## **Hausgemachte Cevapcici**

mit Pommes, Currysauce und gemischtem Salat € 9,80

## **Wiener Schnitzel vom Schwein**

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 Blunzn`nrat 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!*