

Spezialitäten



Gebratenes Saiblings-Filet

(Fischzucht Haider, Bad Zell)

mit Erdäpfel, Gemüse und gemischtem Salat € 17,30

Hausgemachtes Blunzn`ngröstl

mit warmen Krautsalat € 10,10

2erlei hausgemachte Erdäpfeltascherl

(Spinat-Frischkäse und Bärlauchpesto)

auf buntem Salatteller € 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!