



Speisenkarte



A guade, echte Rindsupp'n

- ... mit hausgemachte Frittaten € 5,50
- ... mit Kaspessknödel € 6,00
- Suppentopf vom Pesenbachtaler Weideochsen**
mit Nudeln und buntem Gemüse € 9,00

Hauptspeisen

- Holzofen Schweinsbraten vom Mühlviertler Schwein**
mit Semmelknödel, Eferdinger Landlerdäpfel
und warmem Speckkrautsalat € 18,50
- 3 Stück Hascheeknödel**
mit Natursaft und warmem Speckkrautsalat € 16,50
- Hausgemachte **Kaspessknödel**
mit Kräuterdip und Blattsalat € 16,50
- Rindsschnitzel vom **Pesenbachtaler Weideochs**
mit **Schwammerlsauce** und Erdäpfelnudeln € 22,00
- Bunt gemischter **Salatweidling**
mit **gegrillter Bio Bauernpute**
(Biohof Kreuzeder, St. Martin) € 19,00
- Gemischter Salat oder Blattsalat € 6,00
- Portion Pommes frites € 6,00

Was Siass hint ' nache

- Topfen-Heidelbeerstrudel** € 6,50
oder **Zwetschkenstrudel**
mit Vanillesauce plus 1,50
- Bauernkrapfen** € 3,80
mit hausgemachter Marmelade plus 0,50
- Tageskuchen** € 4,50

A herzhafte Jause

Schlagerbrettljause

Kalter Holzofen-Schweinsbraten,
Kren, Hausgeselchtes, zweierlei Käse,
Fleischlaberl, Essiggurkerl, Ei,
Garnierung und ein Brot € 16,00

Rindfleisch vom Pesenbachtaler

Weideochsen mit Zwiebel und
Garnierung, Apfelessig und
steirischem Kürbiskernöl,
dazu ein Brot € 14,00

Bio-Topfenkäsebrot

mit Butter und Schnittlauch € 7,00

Bratfettbrot

mit Zwiebel € 6,00

Fleischbrot vom kalten Schweins-

braten mit Kren und Gurkerl € 11,00

Qualität ist, das Gewöhnliche außergewöhnlich zu tun. So entsteht aus einfachen LEBENSmitteln ein großer Genuss. Und bei jedem Produkt wissen wir genau, von wem es kommt, wie z.B. Milch und Milchprodukte vom Biohof Stadler, Putzleinsdorf und die Freilandeier vom Leitner/Lichtenberg, usw... Und die Kräuter, mit denen wir abschmecken, ziehen wir in unserem Kräutergarten selbst. Gemüse, das Fleisch von unseren Pesenbachtaler Weideochsen, Obstsaften, Most und Edelbrände kommen aus der eigenen Landwirtschaft.