

Unsere  
**Speisen**

**Nachmittags zur Jause**

*- servieren wir Ihnen unsere Biohofschmankerln!*

<i>Kaminwurz'n, kaltgeräuchert und luftgetrocknet, mit hausgebackenem Roggenbrot</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Hausgebackenes Dinkelbrot mit hausgemachter Knoblauchkräuterbutter, knusprig geröstet</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Gramelschmalzbrot mit Zwiebelringen</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Speckjause</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Speckbrot</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Kasjause</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Kasbrot</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Schmaranzjause (unsere Vielseitigkeit am Teller)</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Mariniertes Rindfleisch am Salatnest mit Kernölmarinade und Brot</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Hausgem. Krainer (warm) mit Brot u. Senf</i>	<i>€ 4,50</i>

*Alle unsere Wurst- und Käsespezialitäten werden ohne jegliche  
chem. Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe  
zubereitet – der kleine Unterschied mit grosser Wirkung!!*

*„Den Urgeschmack erleben“*

# Unsere Vorspeisen

<i>Suppe je nach Saison und Laune des Kochs</i>	€ 3,80
<i>Frisch gebackenes Dinkelbrot mit hausgemachter Knoblauchkräuterbutter, <u>knusprig geröstet</u></i>	€ 2,00
<i>Mariniertes Kalbszünge am Salatnest mit Kernölmariade</i>	€ 8,00
<i>Scheibe selbstgebackenes Brot</i>	€ 0,30



## Unsere Philosophie:

*„Vertrauen auf die Natur als oberstes Gebot“*

*Mitleben mit den Tieren in Ihrem natürlichen Umfeld um gesunde Rohstoffe aus der Natur zu gewinnen und Qualitätsprodukte zu erzeugen!*

# *Hausmannskost*

*Kräftig - deftig*

- Dinkelkasnocken mit 3 versch. Käsesorten  
in der Pfanne serviert* € 8,00
- Holzknecht-Gröstl(Erdäpfel, Speck,Wurst,Spätzle)  
mit Käse überbacken und Spiegelei* € 10,00
- In Olivenöl gebratene Nudeln mit  
Pilzen und Kürbiskernen, darüber  
Rindfleischsugo von unseren Jungrindern mit  
Käse überbacken im Pfandl serviert* € 12,00
- „Schmaranz-Würstlpfanne“  
hausgem. Wurstspezialitäten wie Käsekrainer,  
Bratwürstl und Siedewurst vom Rind mit  
Braterdäpfel, Sauerkraut und Senf* € 11,00
- Gebratene „Preinwurst“  
(Wurst aus 4 verschiedenen Getreidesorten,  
Hauskräutern, Schweine- und Rindfleisch) mit  
Braterdäpfel und Kraut -  
eine Spezialität des Hauses* € 12,00

# *Vegetarische Gerichte*

*Gesund und gut*

<i>Spinat-Kaschnöderl auf Tomatenragout und Salatteller</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm gebratenen Pilzen und Speck</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Gratinierter Ziegenkäse auf Tomatenscheiben am Wintersalatnest mit Basilikumpesto</i>	<i>€ 11,00</i>

## *Nachspeisen*

*Süßer Genuß zum Schluß*

<i>Schwarzbeernocken (nach Omas Rezept) mit Vanilleeis und Schlagobers im Pfandl serviert</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Hausgemachtes Mohn-Mousse mit Schwarzbeerröster</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Eispalatschinke</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Schokonuß-Palatschinke</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Palatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	<i>€ 2,80</i>

# *Spezialitäten vom Hof*

*Rindfleisch und Schweinefleisch,*

*aus eigener Schlachtereie*

## *Wir empfehlen:*

- Vorweg: Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten  
Kaspressknödel* € 3,80
- Gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind mit  
feinen Gemüsestreifen, Erdäpfelgrörtl,  
Kräutersauerrahm und frisch geriebenen Kren* € 14,00
- Rosa gebratenes Rumpsteak vom Bio-Rind am  
Salatnest mit Braterdäpfel, Haussauce u.  
Kräuterbutter* € 19,00
- Knusprig geröstetes Blutwurstgrörtl mit  
Sauerkraut* € 11,00
- Bauern-Rostbraten mit Schwammerl-Specksauce  
Semmelknödel, Preiselbeeren und Salatteller* € 14,00
- Bierführer-Schnitzel vom Schwein im  
Bierteig gebacken mit Braterdäpfel, Preiselbeer und  
Salatnest* € 14,00

# *Auf Vorbestellung*

*Bauernbradl mit Semmelknödel,  
Braterdäpfel und Kraut  
(ab 4 Personen)  
€ 13,00 / Port*

*Knusprig gebratene 1/2 Schweinshaxe  
mit Kraut und Semmelknödel  
(ab 2 Personen)  
€ 11,00 / Port*

*Im Ofen gebratene Ripperl mit  
Braterdäpfel und Kraut  
(ab 2 Personen)  
€ 11,00 / Port*

*Was ist ein Bauernbradl?!  
(kein gebratener Bauer)*

*Ausgewählte Stücke vom eigenen Rind und Schwein,  
langsam im Backofen mit Kräutern und Gemüse geschmort,  
mit hausgemachtem Sauerkraut , Semmelknödel  
und Bratkartoffel im Pfandl serviert.*

# Unsere Getränkekarte

## Selbst gebranntes Bio- Bier dunkel, hell oder gemischt

<i>1/3 l</i>	€ 2,60
<i>1/2 l</i>	€ 3,20
<i>0, 2 l</i>	€ 2,00

## Radler

<i>1/3 l</i>	€ 2,60
<i>1/2 l</i>	€ 3,20

## Alkoholfreie Getränke

<i>1/4 l belebtes Wasser</i>	€ 0,50
<i>1/4 l biolog. Apfelsaft pur</i>	€ 2,40
<i>1/4 l biolog. Apfelsaft gespritzt</i>	€ 1,50
<i>1/2 l biolog. Apfelsaft gespritzt</i>	€ 3,00
<i>1/4 l biolog. Pfirsichnektar pur</i>	€ 2,20
<i>1/4 l biolog. Pfirsichnektar gespritzt</i>	€ 1,70
<i>1/2 l biolog. Pfirsichnektar gespritzt</i>	€ 3,50
<i>0,33 l Gasteiner</i>	€ 2,00
<i>0,33 l Limo (orange oder zitrone)</i>	€ 2,00
<i>1/4 l Traubensaft gespritzt</i>	€ 1,70
<i>1/2 l Traubensaft gespritzt</i>	€ 3,40

### Getränke zum Aufwärmen

<b>Tee mit Zitrone</b> (Kräuter, Schwarzer, Früchte)	€ 2,00
<b>Glühwein</b>	€ 4,00
<b>Glühmost</b>	€ 3,40
<b>Häferlkaffee</b>	€ 2,40
<b>Kleiner Kaffee</b>	€ 1,80

### Haus-Schnäpse und Most

<b>Obstler</b>	€ 2,00
<b>Kräuterschnaps</b>	€ 2,50
<b>Hausschnaps</b> (Apfel, Birne, Zwetschke, Vogelbeer im Eichenfass)	€ 2,50
<b>Enzian-Obst Brand</b>	€ 3,50
<b>Birnenbrand</b>	€ 2,50
<b>Zwetschkenbrand (Eichenfass)</b>	€ 3,00
<b>1/4 l Most pur</b>	€ 2,00
<b>1/4 l Most gespritzt</b>	€ 1,60
<b>1/2 l Most gespritzt</b>	€ 2,80

### Offene Weine

<b>1/4 l Gespritzter (rot/weiß)</b>	€ 2,40
<b>1/4 l Zweigelt</b> (Weingut Loimer Langenlois)	€ 3,50
<b>1/4 l Grüner Veltliner</b> (Weingut Loimer Langenlois)	€ 3,50
<b>1/8 Zweigelt oder Veltliner</b>	€ 2,00

Schmankerln aus dem biologischen Weinbau

*„Urknall“ Sekt Weingut Beilschmied Rust*

*€ 29,--*

*Zum Schluß!*

*Auch ein Koch darf sich etwas wünschen!!*

*Unsere Gerichte werden mit viel Liebe und genussvollen Gedanken kreiert, deshalb können eventuelle Wartezeiten bei der Zubereitung entstehen.*

*Sie können mir jedoch über die Schulter schauen und ich verrate Ihnen gerne die Besonderheiten an unseren Köstlichkeiten. Deshalb guten Appetit und viel Freude beim Schlemmen!*

*Apropos Schlemmen:*

*Tolle biologische Gerichte und Infos übers Bio Bier Finden Sie in „Pur Kochen“ dem etwas anderen Kochbuch, hier im Stüberl erhältlich um € 25,--*

*Vielen Dank*

*Rupert Viehauser  
(Der, der am Feuer steht)*