

# HERZLICH Willkommen



*Inmitten des wunderschönen Mostviertels liegt unser Familienbetrieb am Fuße des Sonntagberges. Hier ist unsere Heimat, die mit ihrer Schönheit und der Vielfalt ihrer Produkte beeindruckt. Verbringen Sie bei uns gemütliche Stunden bei gutem Essen & Trinken!*

*Bei uns können Sie heimische Schmankerl und Gesundes aus der Region ebenso genießen wie klassische Gerichte oder süße Köstlichkeiten. Wir servieren Ihnen täglich schmackhafte Mittagsmenüs, richten Feste für Ihre Familie, Verwandten und Freunde aus und bewirten Sie selbstverständlich auch Á la carte!*

*In unserer Speisekarte verzichten wir auf Begriffe wie  
„Hausgemacht, Frisch & mit Liebe zubereitet“  
denn es versteht sich für uns von selbst, das Gericht so an Sie zu bringen.*

Qualitätsgetränke Hintsteiner 



Bio Sonnentor-Produkte

Eferdinger Frischgemüse vom Schoberleitner 



Fisch aus der Region – Fritz Ganser Gaflenz


Großhandelswaren – Metro Cash & Carry Österreich 

Frische Eier – Josef Donner Wolfsbach



Steirisches Frischgeflügel – Tschiltsch

Regionaler Fleischeinkauf –  Moshammer & regionale Bauern

Brot- & Backwaren – 

Landwirtschaftliche Produkte von umliegenden Bauernhöfen

## *Lebensmittelkennzeichnung - Allergene*

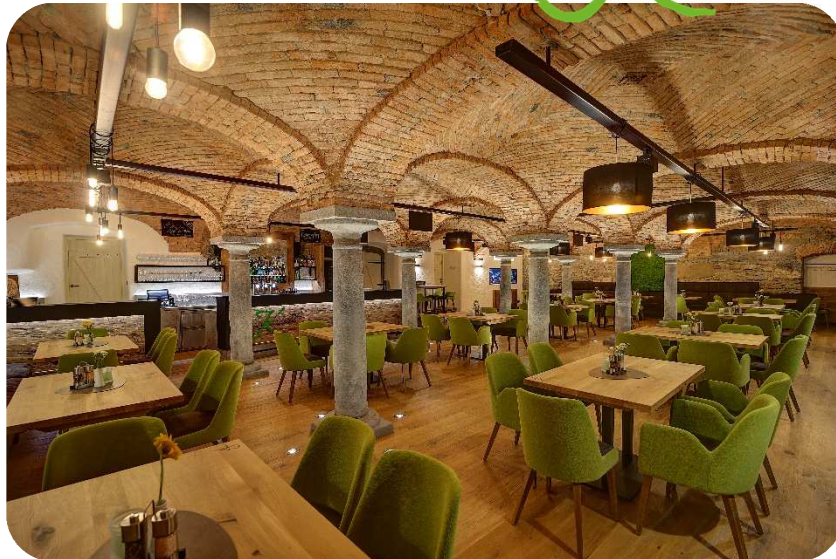
	Gluten		Schalenfrüchte
	Krebstiere		Sellerie
	Eier		Senf
	Fisch		Sesam
	Erdnuss		Lupine
	Soja		Weichtiere
	Milch		Sulfit

Aufgrund der EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 werden mit der oben dargestellten Legende die 14 ausweispflichtigen Hauptallergene dargestellt, einige finden Sie in unseren Produkten wieder.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Seit Oktober 2018 eröffnet - unser

*Küwölb*





## Aus dem Suppentopf

### **Klare Rindsuppe mit**

... **Frittaten** 🌾🥚🥛🥬🍋

... **Leberknödel** 🌾🥚🥛🥬🍋

... **Kaspressknödel** 🌾🥚🥛🥬🍋

## *Die österreichische Küche*

### **Warum nicht Wiener Schnitzel?**

Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ wurde im 19. Jahrhundert geprägt. Für das klassische Wiener Schnitzel verwendet man Kalbsfleisch. Bei uns bekommen Sie als Alternative zum Schweins- auch jederzeit ein Hühnerschnitzel.

## Immer gern gegessen

### **Schnitzel vom Schwein** 🌾🥚🥛🥬🍋

Butterreis | Erdäpfel | gemischter Salatteller

### **Gebackene Schweinsmedaillons**

Erdäpfel | Sauce Tartar | gemischter Salatteller

### **Cordon bleu** 🌾🥚🥛🥬🍋

Pommes frites | Preiselbeeren | gemischter Salatteller

### **Kalbsbraten** 🌾🥚🥛🥬🍋

Butterreis | Erdäpfel | gemischter Salatteller

### **Rinderschmorbraten** 🌾🥚🥛🥬🍋

*in Wurzelsauce mit Serviettenknödel*

Brokkoli in Mandelbutter | gemischter Salatteller

## Frisch vom Grill

### **Hühnerfilet vom Grill**

*in Kräuter-Rahm-Sauce*

Mandelbällchen | Gemüse | gemischter Salatteller

### **Hirtenspieß mit Kräuterbutter**

Pommes frites | Gemüse | gemischter Salatteller

### **Rosa gebratene Schweinsfilets**

*in Champignon-Rahm-Sauce*

Kroketten | Preiselbeerbirne | gemischter Salatteller

## Aus Fluss & See

### **Zanderfilet gebacken**

Erdäpfel | Sauce Tartar | gemischter Salatteller

### **Forellenfilet nach Müllerin Art**

Erdäpfel | Gemüse | gemischter Salatteller

## Salate

### **Steirischer Backhenderlsalat**

*auf gemischtem Salat*

mit Kürbiskernen und –öl

### **Gemischter Beilagensalat**

#### **Wir würzen mit Sonnentor!**

Ein Betriebsausflug brachte uns in das kleine Örtchen Sprögnitz bei Zwettl. Die Besichtigung der Fa. Sonnentor war eine Reise wert und lehrte uns wie wertvoll & kostbar unsere Natur doch ist. Ob Salz, Gewürz, Tee oder sogar Kaffee, alles Bio. Doch nicht nur wegen Bio vertrauen wir auf Sonnentor-Produkte, auch wegen Geschmack und der Regionalität fühlen wir uns mit Sonnentor eng verbunden.

Für unser Grillgut verwenden wir **Grillgewürzsalz** von Sonnentor

#### **Nach Müllerin Art**

Durch das Wenden in Mehl – auf das auch der Name Müllerinart anspielt – werden dem sehr eiweißreichen Fisch auf der Oberfläche Kohlenhydrate hinzugefügt. Es entstehen also mehr aromatische Röststoffe, als wenn der Fisch direkt gebraten wird. Zusätzlich bindet das Mehl einen Teil des Fettes, das auch Aromen aufnimmt und erhält.

#### **Unsere Weinempfehlung**

### **Grüner Veltliner DAC**

Weinviertel | WG Laurer

### **Zweigelt**

Neusiedler See | WG Guttman

Von Dienstag bis Freitag bieten wir Ihnen ein schmackhaftes Mittagsmenü

Enthalten sind Suppe, Hauptspeise und Salat. Sie können zwischen schmackhafter Hausmannskost und dem Veggie-Menü wählen.

### *Quinoa – das Gold der Inkas*

Quinoa stammt aus Südamerika und wird dort hauptsächlich in Ecuador, Peru und Bolivien angebaut. Schon seit 6000 Jahren dient die Pflanze den Andenvölkern als lebenswichtiges Grundnahrungsmittel. Quinoa ist kein Getreide und ist glutenfrei und kann von Menschen mit einer Getreideunverträglichkeit problemlos verzehrt werden. Quinoa gilt als idealer Nährstofflieferant und weist einen hohen Eiweißgehalt auf.

*„Nicht vergessen, frag nach an Schnapsel nach'n Essen.“*

## *Die Fleischlose Ecke*

### **Gemüse-Dinkellaibchen** VEGAN 🌱🥕🍌

*auf Karotten-Orangen Dip*

Erdäpfel | gemischter Salatteller

### **Spinatknödel** 🌱🥕🍌🥛🥬

*mit leichter Käse-Sauce*

gemischter Salatteller

