



AUSZEICHNUNG

Der Gastronomiebetrieb

s'Wirtshaus Nathaniel

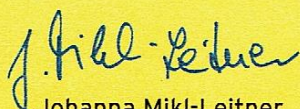
erreicht mindestens 95 % der möglichen Punkte und erhält daher die besondere Auszeichnung

»tut gut«-Prädikats-Wirt

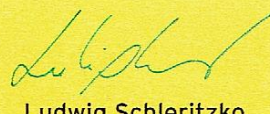
Im Zuge der Speisekartenberatung wurden 31 Punkte von 33 möglichen Gesamtpunkten erreicht.

Die Initiative »Tut gut!« bedankt sich für die gute Zusammenarbeit und wünscht weiterhin viel Erfolg!

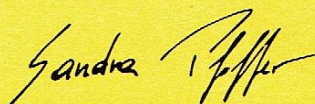
St. Pölten, am 14. November 2017



Johanna Miki-Leitner
Landeshauptfrau



Ludwig Schleritzko
Landesrat



Sandra Pfeffer
Programmleitung »tut gut«-Wirt

Lieber Gast unseres Hauses

Als >>TUT GUT<< Prädikats-Wirt legen wir besonderes Augenmerk darauf, dass die in unserer Küche verwendeten Lebensmittel aus unserer Umgebung kommen.

Viele unserer Produzenten kennen wir persönlich - dies garantiert uns bestmögliche Frische und Qualität.

Unser Bachsaibling schwimmt in den Türnitzer Alpen, Fam. Zöchling / Türnitz
Schweinefleisch, Rindfleisch und Wurstwaren kommen von der Fa. Moser Wieselburg

Die Hühner für unsere Backendl kommen von Hubers Landhendl / Pfaffstätten

Unser Bio-Lammfleisch beziehen wir von der Fam. Schartner / St. Veit

Der Bio-Seitan kommt aus dem Waldviertel - Edmund Reininger / Litschau

Die Rohmilch erhalten wir von Fam. Berger / St. Veit

Den naturtrüben Apfelsaft presst für uns Fam. Tiefenbacher / Schwarzenbach

Erdäpfel, Zwiebel und Kraut wachsen bei Fam. Rameder / Reitzendorf

Bio-Buchweizen erhalten wir vom Bio-Hof Kettler / Peigarten

Bärlauch und Pilze sammeln wir selber in der Umgebung

Unser Bio-Dirndlsirup kommt vom Oberhellgrund / Schwarzenbach



Zeichenerklärung:



Vegan (ohne tierische Produkte)

Glutenfrei (ohne Gluten = Klebereiweiß)

Lactosefrei (ohne Lactose = Milchzucker)

Vegetarisch (ohne Fleisch)

>>Tut Gut<< Gericht











Da wir ausschließlich mit hochwertigen Produkten frisch für Sie kochen, wissen wir auch, welche Zutaten unsere Speisen beinhalten.

Bezüglich der allfällig enthaltenen Allergene informieren wir Sie gerne.

Aus'n Suppenhäf'n

	Kräftige Rindsuppe	3,00
	mit Leberknödel	
	Kräftige Rindsuppe	3,00
	mit Frittaten	
   	Klare Gemüsesuppe	3,00
	mit Buchweizenfrittaten	

Aus da Wirtshauskuchl

	 Türnitzer Bachsaiblingsfilet	15,00
	in Zitronenöl gebraten, dazu Petersilerdäpfel, Kräuterbutter und Salatteller (gibt's auch glutenfrei)	
 	Grillteller	12,00
	Schweinskarree, Hühnerbrust, Putenfilet vom Grill knackiges Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter	
 	 Putenstreifen gegrillt	10,00
	auf buntem Salatteller	
	 Naturschnitzel von der Putenbrust	11,00
	Reis, knackiges Gemüse (gibt's auch glutenfrei)	
	Schnitzel gebacken - Schwein oder Pute	9,00 /10,00
	Salatteller	
	Cordon Bleu	10,00
	Schweinschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Petersilerdäpfel	
	Puten Cordon Bleu	11,00
	Putenschnitzel gefüllt mit Putenschinken und Käse, Petersilerdäpfel	

**Jeden Sonn- u. Feiertag servieren wir Ihnen ein
3-gängiges Mittagsmenü um € 12,00**

>>TUT GUT << Kindergericht



Hühnerbrust "Natur"

Reis, knackiges Gemüse

5,00

Vegan und Vegetarisch



Buchweizen-Soja-Omelette

gefüllt mit knackigem Gemüse, Wildkräutern,
Knoblauch - Kräuter Dip

10,00



Gemüseplatte

knackiges Gemüse, Petersilerdäpfel,
Grillparadeiser, Spiegelei

9,00



Vegane Gemüseplatte *(ohne Spiegelei)*

8,00



Hausgemachte Eiernockerl

Blattsalat

8,00



Hausgemachte Kasnockerl

würziger Vorarlberger Bergkäse, Röstzwiebel, Blattsalat

10,00

Dazua



Gemischter Salat klein / groß

3,50 / 4,00



Pommes frites, Gemüse, Erdäpfelsalat

2,50



Petersilerdäpfel, Reis

2,00



Hausgemachte Nockerl

2,00

Portion Ketchup, Senf, Preiselbeeren

0,50



Aufpreis Beilagenumbestellung

0,50

**Auf Wunsch gibt`s bei allen Gerichten
gerne eine kleinere Portion (- € 1,00)**