

# 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 Mikl-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 und Zwiebel 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

	<b>Kräftige Rindsuppe</b>	3,00
	mit Leberknödel	
	<b>Kräftige Rindsuppe</b>	3,00
	mit Frittaten	
   	<b>Klare Gemüsesuppe</b>	3,00
	mit Buchweizenfrittaten	

## Aus da Wirtshauskuchl

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

## Salate

 	 <b>Bunter Salatteller</b>	10,00
	mit gegrillten Putenstreifen	
	 <b>Bunter Salatteller</b>	10,00
	mit gebackenen Hühnerbruststreifen, dazu Honig-Senfdressing	

## >>TUT GUT << Kindergericht



### Hühnerbrust "Natur"

5,00

dazu Reis und knackiges Gemüse

## Vegan und Vegetarisch



### Buchweizen-Soja-Omelette

10,00

gefüllt mit knackigem Gemüse und Wildkräutern  
dazu gibt`s Knoblauch - Kräuter Dip



### Gemüseplatte

9,00

knackiges Gemüse, Petersilerdäpfel,  
Grillparadeiser und Spiegelei



### Vegane Gemüseplatte *(ohne Spiegelei)*

8,00



### Hausgemachte Eiernockerl

8,00

serviert mit Blattsalat



### Hausgemachte Kasnockerl

10,00

mit würzigem Vorarlberger Bergkäse und Röstzwiebel,  
dazu Blattsalat

## 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

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

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



