

## 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

Der Bio-Seitan kommt aus dem Waldviertel - Edmund Reiningner / 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

**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.**

**Ganz besonders freuen wir uns immer über Lob von unseren Gästen!!**
















## Aus'n Suppenhäf'n












<b>Kräftige Rindsuppe</b> mit Leberknödel	3,00
<b>Kräftige Rindsuppe</b> mit Frittaten	3,00
<b>Klare Gemüsesuppe</b> mit Buchweizenfrittaten	3,00
<b>Wildkräuter-Erdäpfelcremesuppe</b>	4,00

## Aus da Wirtshauskuchl

		<b>Türnitzer Bachsaiblingsfilet</b> in Zitronenöl gebraten, dazu Petersilerdäpfel, Kräuterbutter und Salatteller (gibt's auch glutenfrei)	15,50	
		<b>Grillteller</b> Schweinskarree, Hühnerbrust und Putenfilet vom Grill dazu knackiges Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter	12,50	
		<b>Naturschnitzel von der Putenbrust</b> mit Reis und knackigem Gemüse (gibt's auch glutenfrei)	11,50	
		<b>Schweinschnitzel gebacken</b> dazu Salatteller	9,50	
		<b>Putenschnitzel gebacken</b> dazu Salatteller	10,50	
		<b>Cordon Bleu</b> Schweinschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Petersilerdäpfel	10,50	
		<b>Puten Cordon Bleu</b> Putenschnitzel gefüllt mit Putenschinken und Käse, dazu Petersilerdäpfel	11,50	
			<b>Gegrillte Putenstreifen</b> auf buntem Salatteller	10,50
		<b>Gebackene Hühnerbruststreifen</b> auf buntem Salatteller	10,50	

## Vegan und Vegetarisch






**Buchweizen-Soja-Omelette** 10,50  
 gefüllt mit knackigem Gemüse und Wildkräutern  
 dazu gibt`s Knoblauch - Kräuter Dip





**Gemüseplatte** 9,50  
 knackiges Gemüse, Petersilerdäpfel,  
 Grillparadeiser und Spiegelei







**Vegane Gemüseplatte** *(ohne Spiegelei)* 8,50



**Hausgemachte Eiernockerl** 8,50  
 serviert mit Blattsalat


**Hausgemachte Kasnockerl** 10,50  
 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

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

### Zeichenerklärung:


**Vegan (ohne tierische Produkte)**  

**Glutenfrei (ohne Gluten = Klebereiweiß)**  

**Lactosefrei (ohne Lactose = Milchzucker)**  

**Vegetarisch (ohne Fleisch)**  

**>>Tut Gut<< Gericht**