

Speisekarte 2020



... aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit Malz-Frittaten oder Leberknödel	€ 3,30
Klare Gemüsesuppe mit Einkornnudeln (vegan)	€ 3,30
Hausbiercremesuppe mit kleinem Bierstangerl	€ 4,80

... zur Hauptspeise

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Waldviertler Knödel und warmen Krautsalat	€ 12,40
Wiener Schnitzel vom Bio-Schwein mit Petersilerdäpfel	€ 11,90
Braumeister-Gulasch deftiges Saftgulasch vom Harbacher Rinderwadschinken mit Würstel, Gurkerl, Bierbrot und Semmel	€ 12,30
Landhendlbrust in Hanfsamen gebraten dazu Erdäpfel- und Blattsalat mit Kürbiskernöl	€ 11,10
Gebackenes Weitraer Karpfenfilet mit Petersilerdäpfel und Rahm-Frischkäsedip	€ 17,10
Gebratenes Weitraer Karpfenfilet mit Petersilerdäpfel, Kräuterbutter und Krautsalat (cole slaw)	€ 17,10
Erdäpfelpuffer mit Sauerrahm-Frischkäsedip, Blattsalat und pikantem Apfelchutney	€ 10,40

... Salat

Gemischter Salat	€ 4,10
Blattsalat mit Hausdressing	€ 2,50

... zum Dessert

Waldviertler Mohnnudeln mit hausgemachtem Apfel-Hollerkoch	€ 6,90
Bierschokoladenaufauf und Brauhaus-Biereis mit Himbeersoße	€ 6,40
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 5,40

**Wählen Sie frische und hausgemachte Torten und Kuchen
aus unserer Mehlspeisenvitrine!**

Unsere Bio-Produkte

Bei den Gerichten auf unserer Speisekarte stammen die Zutaten wie Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch, Topfen und Milchprodukte (mit Ausnahme laktosefreier Milchprodukte und Käse), Eier, Erdäpfel, Karotten, Pastinaken, Gelbe Rüben, Zwiebel, Sauerkraut, Weißkraut, Rotkraut, Äpfel und Dinkelprodukte aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft.

Davon stammt der überwiegende Teil aus dem „**Ökologischen Kreislauf Moorbad Harbach**“ 
sowie aus der eigenen **Bio-Molkerei**.



**Wir garantieren unsere Bio-Qualität durch die
Zertifizierung der Austria Bio Garantie.**