



Heuriger im Säulenstüberl

Laib Sauerteig 250g & Bio-Bauernbutter 3.60

Butterbrot mit Schnittlauch 2.80

Liptauer 1.90

Bratfett 3.20

Eingelegtes Bio Gemüse vom Lerchenhof 4.90

Käferbohnen mit knackigem Bio Gemüse & Kräutersalat 5.20

Waldviertler Schafkäse mit Kürbis-Kernöl

vom Schloß Gobelsburg & gerösteten Sonnenblumenkernen 5.90

10 Monate gereifter Bergkäse & Bio Emmentaler

der Familie Höflmeier mit Walnüssen &

Trauben aus dem Weingarten 8.60

Ramsauer Saibling im Ganzen - warm geräuchert von Wolfs Räucherfische 9.80

Sauerteigbrot mit grober Leberpastete & Zwetschkenconfit 6.90

Kaltes Bratl vom Ötscherblick Schwein mit Senf & Bio-Ei 4.80

Beinschinken vom Öterschblick Schwein mit frischem Kren 5.80

Kamptaler Wurzel- und Schinkenspeck mit Gurkerl & frischem Kren 6.40

Hauswürstel vom Bio- Landschwein mit Senf & frischem Kren 3.60

Bio Grammeln mit Meersalz 3.50

Blunz´n von der Fleischerei Graf mit Senf & frischem Kren 4.50

Süßspeise & Pralinen 3.20/ 0.90