

KOCHKUNST

Auszug aus der kulinarischen, regionalen Schmankerlharte

SAISONALE SPEISEKARTE FÜR MAI & JUNI, ANGELEHNT AN DAS MOTTO: „BIENEN & BLUMEN“ SOWIE „ACKER & WEIDE“



AUS DEM SUPPENKESSEL

- Schaumsuppe von Frühlingszwiebeln
- Cremesuppe vom Eferdinger Spargel
- kräftige Rindsuppe mit Selleriepofesen oder Kräuterfritatten

***Erweiterbar mit dünn geschnittenem Innviertler Rinderschinken, gegrillter oder paniertes Hühnerbrust oder geräucherten Fischschmankerln**



SALATBUFFET

- pflückfrische Blattsalate und saisonale Rohkost wahlweise mit Essig und Öl, mehrere saisonale Dressings, Kräuter und Gewürze zur Wahl.
- Variation ofenfrischer Brote, Baguettes und Jourgebäck

HAUPTSPEISEN



- geschmorte Brust vom heimischen, Innviertler Bio Ochs mit Erdäpfelnudeln und Mostsafterl
- mit Waldhonig karamellierte Krautfleckerl und mariniertem Salat
- frische Forelle gebraten, mit Petersilienkartoffel
- gegrilltes Hendlbrüstchen auf heimischem Spargel Gerst'l Risotto
- vegan gefüllte Bio Zucchini mit Ragout von der Tomate
- Würstelvariation von Frankfurter, Debreziner oder Käsekrainer mit Senf, Kren und Gebäck
- warmer Leberkäse mit Senf, Kren und Gebäck



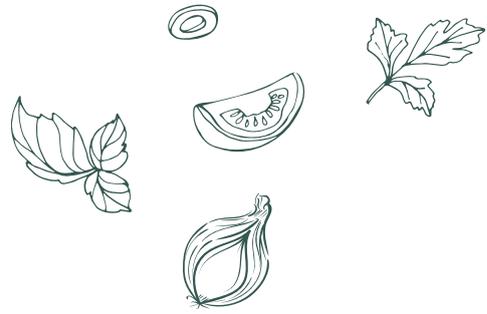
NACHSPEISEN

- süße Vielfalt an saisonalen Strudeln, Blechkuchen, Torten und Pofesen
- saisonale Schmankerl aus der Region
- verschiedene Sorten Bio Eis

Weitere vegetarische und vegane Spezialitäten nach Tagesaushang

ANGEBOT | KONZEPT OÖ LANDESGARTENSCHAU SCHÄRDING 2025





KOCHKUNST

Auszug aus der kulinarischen, regionalen Schmankerlharte

SAISONALE SPEISEKARTE FÜR JULI & AUGUST, ANGELEHNT AN DAS MOTTO: „WASSER & FISCH“ - „BAROCK & GETREIDE“ SOWIE „KRÄUTER & WALD“



***Erweiterbar mit dünn geschnittenem Innviertler Rinderschinken, gegrillter oder paniertes Hühnerbrust oder geräucherten Fischschmankerln**

AUS DEM SUPPENKESSEL



- Cremesuppe von der Zucchini mit Croûtons
- kräftige Rindssuppe mit Eierschwammerlschöberl
- Innviertler Rahmsuppe

SALATBUFFET



- pflückfrische Blattsalate und saisonale Rohkost wahlweise mit Essig und Öl, mehrere saisonale Dressings, Kräuter und Gewürze zur Wahl.
- Variation ofenfrischer Brote, Baguettes und Jourgebäck

HAUPTSPEISEN



- aus dem Smoker: Rind, Geflügel oder Grillkäse aus der Region mit hauseigener BBQ Sauce (als Tellergericht oder im Kartoffelweckerl)
- Schwammerl aus der Region in jeglicher Art zubereitet
- Eferdinger Ofenkartoffel mit verschiedenen Füllungen und Dips
- Strudel von der Blunzn auf würzigem Birnen Sauerkraut
- Steckerlfisch mit ofenfrischem Gebäck
- Würstelvariation aus Frankfurter, Debreziner und Käsekrainer mit Senf, Kren und Gebäck
- warmer Leberkäse mit Senf, Kren und Gebäck

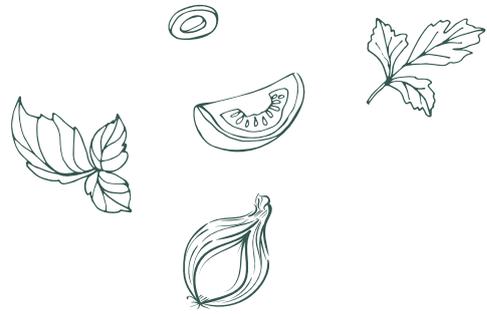
NACHSPEISEN

- süße Vielfalt an saisonalen Strudeln, Blechkuchen, Torten und Pofesen
- saisonale Schmankerl aus der Region
- verschiedene Sorten Bio Eis

Weitere vegetarische und vegane Spezialitäten nach Tagesaushang

ANGEBOT | KONZEPT OÖ LANDESGARTENSCHAU SCHÄRDING 2025





KOCHKUNST

Auszug aus der kulinarischen, regionalen Schmankerlharte

**SAISONALE SPEISEKARTE FÜR SEPTEMBER & OKTOBER,
ANGELEHNT AN DAS MOTTO: „HOPFEN & BIER“ UND
„ERNTE UND MENSCH“**



AUS DEM SUPPENKESSEL



- Cremesuppe vom Kürbis aus der Region
- kräftige Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel
- feldfrische Erdäpfelsuppe

***Erweiterbar mit dünn geschnittenem Innviertler Rinderschinken, gegrillter oder paniertes Hühnerbrust oder geräucherten Fischschmankerln**

SALATBUFFET



- pflückfrische Blattsalate und saisonale Rohkost wahlweise mit Essig und Öl, mehrere saisonale Dressings, Kräuter und Gewürze zur Wahl.
- Variation ofenfrischer Brote, Baguettes und Jourgebäck

HAUPTSPEISEN



- Innviertler Knödelvariation mit Sauerkraut und Safterl
- Strudel vom Kürbis mit Sauerrahmdip und Kräutererdäpfel
- Streifen vom Wildgeflügel mit heimischen Pilzen und Mehlnocken
- Mostbraten vom Bio Ochsen mit Semmelknödel und Rotkraut
- deftiges Erdäpfelgulasch mit frischem Gebäck
- Fischlaibchen vom regionalem Karpfen mit Kartoffel Gurkensalat
- Würstelvariation aus Frankfurter, Debreziner und Käsekrainer mit Senf, Kren und Gebäck
- warmer Leberkäse mit Senf, Kren und Gebäck

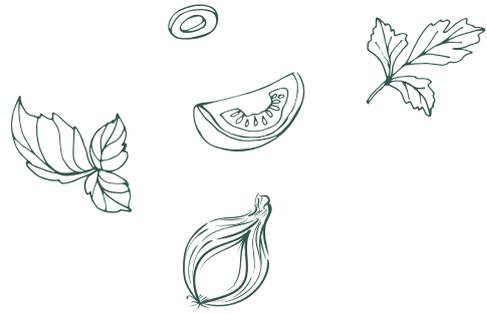
NACHSPEISEN

- süße Vielfalt an saisonalen Strudeln, Blechkuchen, Torten und Pofesen
- saisonale Schmankerl aus der Region
- verschiedene Sorten Bio Eis

Weitere vegetarische und vegane Spezialitäten nach Tagesaushang

ANGEBOT | KONZEPT OÖ LANDESGARTENSCHAU SCHÄRDING 2025





KOCHKUNST

Herkunft unserer Rohprodukte und unsere Lieferanten

NACH ABSPRACHE BERÜCKSICHTIGEN WIR GERNE REGIONALE BIO PRODUZENTEN AUS DEM BEZIRK SCHÄRDING



BIO FREILAND GEFLÜGEL

Bio Fleisch Sonnberg, Unterweissenbach Pankratzhof, Familie Zimmer in Vorchdorf

BIO SCHWEINEFLEISCH

Bio Fleisch Sonnberg, Unterweissenbach

BIO RINDFLEISCH

Bio Fleisch Sonnberg, Unterweissenbach

BIO RINDFLEISCH HALAL

Fleischbetrieb Marcher aus Villach

FISCHE

Achleitner Forellenzucht, Schalchen Mattighofen

EIER aus Freilandhaltung

Bio Fleisch Sonnberg, Unterweissenbach

BIO GEMÜSE

Biohof Achleitner, Eferding

WIR VON DER BRINGRUBER GASTRONOMIE MIT UNSERER CHEF PARTIE SIND LIVE DABEI UND MITTEN DRIN!

MOLKEREIPRODUKTE

Berglandmilch eGen Schärddinger

TROCKENWAREN UND GEWÜRZE

BioGast GmbH, Zwettl

BIER

Baumgartner Bierspezialitäten

... und viele heimische Lieferanten und Bauern aus der Umgebung.

