



## 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



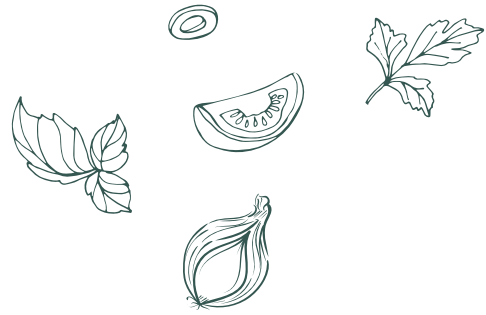
### NACHSPEISEN

- 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 Käsekraier 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

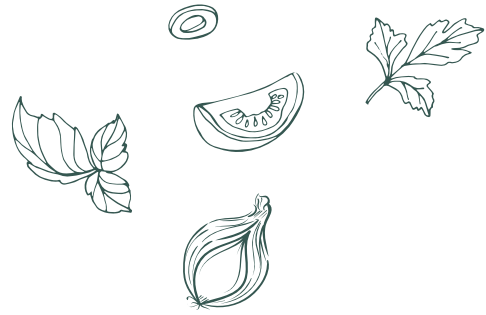
## NACHSPEISEN

- 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.

