



BAUERN SPEIS

Geschmack von Hand und Herz



Wir setzen auf:

Regionales, Saisonales & Qualität

Sowohl in unserem Hofladen, als auch in unserer Frühstücks- & Getränkekarte finden sich fast ausschließlich heimische Produkte. Es gibt Erdbeernektar statt Orangensaft, und Schnittlauch statt Avocado am Brot. Gekocht wird bei uns mit Zutaten aus unserem Hofladen.

Regionaler & saisonaler Geschmack von Hand und Herz!

*Schön, dass du da bist
& viel Spaß beim Genuss!*



Hofladen & Kaffeehaus: DI-SA 8:00-18:00

Frühstück: DI-SA 8:00-12:00

An Montagen, Sonntagen & Feiertagen geschlossen.

Öffnungszeiten zur Erdbeersaison (ca. Mai & Juni):

Hofladen mit Erbeerverkauf: MO-SO 8:00-18:00

Kaffeehaus: DI-SA 8:00-18:00

Frühstück: DI-SA 8:00-12:00

Gastronomie an SO, MO & Feiertagen geschlossen

FRÜHSTÜCK



ein Versprechen:

Unser Frühstück besteht aus
regionalen & saisonalen Zutaten
mit hoher Qualität.

Unsere Liebe zu heimischen Lebensmitteln von österreichischen Produzenten spiegelt sich auch bei unserem Frühstück wieder. Bei uns kommt nur Saisonales & Regionales auf den Tisch von Produzenten, die viel Wert auf Nachhaltigkeit & Qualität legen. Statt dem klassischen Stamperl Orangensaft, gibt's bei uns Erdbeernektar aus Bauernspeiserdbeeren zum Frühstück dazu.

Geschmack von Hand und Herz



BAUERNSPEIS

und das Beste:

Wir bereiten unser Frühstück zum Großteil aus Produkten aus unserem Hofladen zu. Du kannst dir also dein Bauernspeis Frühstück auch nachhause holen.



EINFACHES FRÜHSTÜCK

5,50€

Du hast die Wahl aus:

AG

- einem Gebäckstück (Semmel, Korngebäck oder ein Buttercroissant)
- einem Aufstrich (hausgemachte Erdbeermarmelade, Marillenmarmelade oder Honig)
- dazu BIO Heumilchbutter aus Salzburg

BELEGTE BRÖTCHEN

AH

je nach Verfügbarkeit:

mit hausgemachten Topfenaufstrich	3,90€
mit BIO Käse von Fam. Pötzelsberger	4,50€
mit Landschinken von Fam. Neumayer	4,80€
mit gebeizter Lachsforelle vom Thorhof	5,00€

GEFÜLLTES WECKERL

4,90€

mit Landschinken und/oder Salzburger

AH

BIO Käse sowie mit saisonalem Gemüse

GEMÜSESTICKS

4,50€

saisonale Gemüsesticks mit einer

H

hausgemachten Topfensauerrahm Dip

VEGANES FRÜHSTÜCK

8,00€

zwei Scheiben getoastetes BIO Roggenbrot

A

von der Bäckerei Söser mit hausgemachten

Hummus, hausgemachten Melanzani

Aufstrich und dazu saisonale Gemüsesticks

EXTRAS

Portion BIO Heumilchbutter	2,00€
Portion Marmelade oder Honig	2,00€
Weiches BIO Ei	2,00€
Gebäckstück	2,00€
eine Scheibe BIO Roggenbrot	1,50€
eine Scheibe BIO Josephbrot	2,00€
Portion hausgemachter Hummus	2,50€
Aufpreis pro glutenfreies Gebäck	1,00€

FRÜHSTÜCK



GEMISCHTES FRÜHSTÜCK

15,00€

eine Semmel & ein Korngebäck von der Bäckerei Söser, dazu ein weiches BIO Ei, Landschinken von der Fleischerei Neumayer, Gouda von Salzburg Milch, BIO Heumilchbutter aus Salzburg, hausgemachte Erdbeermarmelade & eine Schale mit cremigen Naturjoghurt vom Milchhof Lang mit BIO Knuspermüsli vom Biohof Koch

ACGH

PIKANTES FRÜHSTÜCK

16,50€

eine Semmel & ein Korngebäck von der Bäckerei Söser, Landschinken von der Fleischerei Neumayer, BIO Haussalami vom Höllerschmid, BIO Heumilchbutter, die deftige Alpenperle (BIO Käse aus Salzburg), saisonales Gemüse, ein weiches BIO Ei & hausgemachter Topfenaufstrich mit Topfen vom Milchhof Lang

ACGHL

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK

15,50€

eine Semmel & ein Korngebäck von der Bäckerei Söser, hausgemachter Topfenaufstrich, BIO Heumilchbutter, BIO Hüttenkäse, BIO Alpenperle von der Käserei Pötzelsberger sowie Gouda von Salzburg Milch, saisonales Gemüse und ein weiches BIO Ei

ACGH

SCNITTCLAUCHBROT & WEICHES EI

7,50€

zwei Scheiben BIO Roggenbrot von der Bäckerei Söser mit BIO Heumilchbutter, Schnittlauch und einem weichen BIO Ei

ACH



ein Bauernspeis Klassiker



EIERSPEIS

8,00€

eine Eierspeis aus drei Eiern mit BIO Joseph Brot & mit saisonalen Gemüse

AC

⇒ optional zusätzlich untergemischt Landschinken von der Fleischerei Neumayer

+2,50

EGGS BENEDICT

7,50€

eine Scheibe getoastetes Bauernbrot von der Bäckerei Söser mit hausgemachten Topfenaufstrich, einem pochierten Ei, Sauce Hollandaise und saisonalem Gemüse

ACFGLM

⇒ optional mit gebratenen Landschinken von der Fleischerei Neumayer

+2,50

⇒ optional mit gebeizter Lachsforelle vom Thorhof

+3,00



„Regionalität schmecken & genießen mit gutem Gewissen!“

FRÜHSTÜCK



Die süße Seite des Lebens:

SÜSSES FRÜHSTÜCK

eine Semmel & ein Buttercroissant von der Bäckerei Söser, dazu eine BIO Heumilchbutter aus Salzburg, hausgemachte Erdbeermarmelade aus Bauernspeiserdbeeren, Honig von der Imkerei Rauter, eine Schale cremiges Naturjoghurt vom Milchhof Lang mit BIO Knuspermüsli vom Biohof Koch und dazu saisonale Früchte & Obst

12,00€
AGH



Unsere Bäcker:

BÄCKEREI SÖSER aus Probstdorf

eine kleine Familien Bäckerei aus der Region. Beliefert uns täglich mit frischen Gebäck.

JOSEPH BROT aus dem Waldviertel

Kompromisslos ehrlich & BIO: Joseph Brot setzt auf Qualität, regionale Rohstoffe und verzichtet gänzlich auf Zusatzstoffe.

WAFFELN

1 Stück oder 2 Stück

Belgische Waffeln aus feinstem Waldviertler Mehl von Fam. Mendlig mit Schokosoße und/oder hausgemachter Erdbeersoße und Schlagobers.

⇒ optional mit Vanilleeis vom Eissalon Isola Bella aus Gr. Enzersdorf

7,50€ / 13,00€

ACGH



+1,00€

NATURJOGHURT MIT BIO MÜSLI

cremiges Naturjoghurt vom Milchhof Lang aus Pillichsdorf mit BIO Knuspermüsli vom Biohof Koch, etwas Honig von der Imkerei Rauter und saisonales Obst

8,00€

AGH

MILCHREIS

aus steirischen Rundkornreis von so fröhlich Reis mit Vollmilch vom Milchhof Krammer aus Wolfsthal, Mandelsplitter, Schokostückchen und mit saisonalen Obst

⇒ entweder mit Zimt oder Schokolade

8,00€

GH

für den kleinen Hunger:

Zimt Mini Müsli

Waldviertler Zimt Minis von Fam. Mendlig mit Vollmilch vom Milchhof Krammer aus Wolfsthal

4,90€

AH

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN



Herzensempfehlung!

...nach Oma's Rezepten!

Unsere Mehlspeisen werden hausgemacht und die Auswahl reicht von Kardinalschnitten über Punschkrapferl bis hin zum Apfelstrudel. Am besten einen Blick in die Vitrine im Hofladen werfen um zu schauen was es grad so gibt!

ALLERGENE

A ... glutenhaltiges Getreide
C ... Eier
D ... Fische
F ... Sojabohnen

G ... Milch
H ... Schalenfrüchte
L ... Sellerie
M ... Senf