



www.seyrhof.at

Jausenkarte

ganz bio | ganz sicher | ganz regional

Brettljause

Schweinsbrat, Speck, Geselchtes, Rindercabanossi, Heumilch-Bergkäse, Kräutertopfen* und Erdäpfelkäse mit hausgemachtem Roggenbrot und reichlicher saisonaler Garnierung

Hofbrot

„Misch-Masch“ auf hausgemachtem Roggenbrot; Schweinsbrat, Karreespeck, Geselchtes, frischer Kräutertopfen* und Erdäpfelkäse mit reichlicher saisonaler Garnierung

Speckbrot

dünn geschnittener Karreespeck auf hausgemachtem Roggenbrot mit Zwiebelringen

Fleischbrot

dünn geschnittenes kaltes Schweinsbrat auf hausgemachtem Roggenbrot mit Kren und Pfefferoni

Essigwurst

Knacker dünn geschnitten mit Essig, hauseigenem Leindotteröl, frischen Zwiebelringen und hausgemachtem Roggenbrot

Erdäpfelkäsbro

Hausgemachtes Roggenbrot mit Erdäpfelkäse des Hauses, frischen Kräutern und saisonaler Garnierung

Topfenbrot

Hausgemachtes Roggenbrot mit Kräutertopfen* des Hauses und saisonaler Garnierung

Mühlviertler Schafkäse

Schaffrischkäse auf saisonalem Salat mit hauseigenem Leindotteröl und hausgemachtem Roggenbrot

Dreierlei Frischkäse

Kräutertopfen*, Erdäpfelkäse und Käsebällchen von handgemacht mit hausgemachtem Roggenbrot und saisonaler Garnierung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

*Topfen aus Rohmilch



Alle Zutaten aus kontrolliert biologischer bzw. kontrolliert dynamischer Landwirtschaft.
Unser Bio-Vollsortiment wird durch regelmäßige Kontrollen der Austria Bio Garantie überprüft.
Wir sind Gastronomie-Partner von BIO AUSTRIA mit 100%-iger Bio-Verpflegung.

