

### Bio-Suppen:

Frittatensuppe | 3,50 €

Hendel-Einmachsuppe m. Knödeln | 4,50 €

### Warme Bio-Hauptspeisen:

Bauern-Backhendel für 2 (ca. 1 kg)

mit Salat | 15,50 €/Pers.

(Waldviertler Bio-Wildhendel Betrieb Hausmühle)

Gefülltes Bauern-Brathendel für 4 (ca. 2kg)

(Waldviertler Bio-Wildhendel Betrieb Hausmühle)

(mit Knödelfülle und Salat) | 15,50 €/Pers.

Reh\* in Pfeffersauce

mit Serviettenknödel u. Speckkraut | 15,90 €

Feldhase\* in feiner Wildsauce

(mit Serviettenknödel und Speckkraut) | 14,90 €

Surschnitzel<sup>1</sup> mit gemischtem Salat | 12,90 €

Gefüllter Kümmelbraten<sup>1</sup>

mit warmem Krautsalat | 8,90 €

Grammel<sup>1</sup> od. Fleischknödel<sup>1</sup> m. Sauerkraut | 8,50 €

Schweinsbraten<sup>1</sup>

(mit Serv.kn. u. warmem Krautsalat) | 11,90 €

Geselchtes<sup>1</sup> mit Linsen und Serv.kn. | 11,20 €

Beuscherl<sup>1</sup> mit Serviettenknödel | 8,50 €

Fleischlaibchen<sup>1</sup> mit Erdäpfelsalat | 8,90 €

### Bio-Vegetarisch:

Gebackener Käse

mit gem. Salat u. Preiselbeeren | 11,90 €

Linsen mit Serviettenknödel | 7,20 €

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster | 8,50 €

### Bio-Mehlspeisen:

Kardinalschnitte (glutenfrei) | 2,90 €

Bauernkrapfen | 2,50 €

Bestellungen für mehrere Personen bitte  
spätestens 2 Stunden vor Abholung  
bekannt geben.

\* Wild aus Jagd vom Pixendorfer Revier

<sup>1</sup> vom hofeigenem Bio-Schwein und Verarbeitung

Mayerhofstraße 40

3441 Pixendorf

02275/74737

0664/38 56 159

Lieferung im Umkreis  
von 5 km

Gratiszustellung in Pixendorf und  
ab einem Bestellwert von 40,- €  
ansonsten Zustellgebühr: 5,- €

### In unserer Bio-Bauernspeis gibt's:



Brot

Speck, Geselchtes, Rohschinken  
(gerne auch fein geschnitten)

Pasteten, Aufstriche

Gebratenes

Grammeln

Wein, Frizzante

Säfte

Marmelade

Verschiedene Mehlspeisen auf Bestellung  
u. a. m.

Riesenzopf auf Vorbestellung





Geschafft! Nach dem Beginn vor 11 Jahren mit einigen Hektar biologisch bewirtschafteten Äckern, haben wir jetzt alle Betriebszweige unseres Betriebes umgestellt. Vom Feld über Stall, Wein- und Obstgärten, nun auch Kellerei und die Heurigenküche, die wir dennoch, wie gewohnt, traditionell weiterführen möchten. Nebenbei werden wir verstärkt bei Bio-Bauern in der Region Zutaten einkaufen.

