

Bio-Obstgut Fattingerhof



GETRÄNKE

UNSERE BIO-SÄFTE:

Apfelsaft, Birnensaft,
Apfel-Holundersaft, Apfel-Brombeersaft,
Apfel-Aronia Saft, Traubensaft, Quittensaft

UNSERE BIO NEKTARE:

Pfirsich, Zwetschke, Ribisel, Kirsche

Du kannst dich nicht entscheiden?

Dann probier doch unsere Flights-von allem etwas

Saft Flight (Apfel, Birne, Traube, Quitte) + 0,33l Mineral

Nektar Flight (Pfirsich, Ribisel, Kirsche, Zwetschke) + 0,33l Mineral

FÜR DEN KLEINEN

DURST:
Quirlige Quendolina, Kichernde Kunigunde,
Putzige Paula, Jodelnde Josephine
Aufgeweckte Antonia, Heitere Hilde

AUFGSPRITZT':

Bio- Apfelsaft und Birnensaft

Bio- Säfte

Bio- Nektare

BIO-MOST UND -WEIN (C):

Apfelmost, Maschankker Most, Sambucus Most
Hauswein Cuvee

Cider

Mostmischung, Wein Mischung

Cider

Bio-Muskateller vom Fattingerhof 2023

Bio- Apfelwein vom Opal 2025

VOM GLUSHOF:

Most Flight (klassisch, Maschankker,

Sambucus, Cider) + 0,33l Mineral
Weißburgunder

Sauvignon blanc

Zweigelt

Glas Weißwein

Glas Rotwein



KÄSE

KÄSESPEZIALITÄTEN

eine Auswahl an regionalem Käse:
ausgezeichneter Arzberger Stollenkäse, Bio
Schafkäse vom Pogerhof und dreierlei
hausgemachtem Frischkäse, dazu Pfirsich-
Ingwer- Chutney und Rosamundes Butter,
garniert mit Früchten nach Saison aus
eigenem Anbau

FRISCHKÄSETELLER

3erlei hausgemachte Frischkäsesorten und
Bio Schafkäse, dazu Äpfel, Nüsse und
reichlich Gemüse garnierung



KLASSIKER

bei all unseren Speisen ist das Brot im
Preis inbegriffen

DIE ERNTERJAUSN

Speck, Geselchtes, Brüstl, Hartwürstl,
Käse, mit Früchten nach Saison aus
eigenem Anbau am Brettl angerichtet, mit
Verhackert und Kürbiskernaufstrich

DIE ERNTERJAUSN FÜR 2 PERSONEN

ZWEIERLEI VOM SCHWEIN

Brüstl und Schopf aufgeschnitten, dazu
Bratfett, Gurkerl, Kren, Ei und
Garnierung nach Saison

HARTWÜRSTL JAUSN

Hartwürstl aufgeschnitten, Verhackert,
Kren, Ei, Gurkerl und Garnierung nach
Saison

BESONDERHEITEN

BRÜSTLBURGER

Brüstl aufgeschnitten, mit Steirer Cole-
Slaw, Bratfett, Mayonnaise, Senf,
Gurkerl und Kren, im Viertler Wachauer
angerichtet

STEIRERTOFU (VEGAN)

Gamlitzer Hoftofu auf Blattsalat, dazu
Käferbohnen, sauer abgemacht und Rote-
Rüben- Aufstrich, Gemüsegarnierung

RÄUCHERFORELLE

auf Blattsalat, mit Apfelstücken,
Sonnenblumenkernen und hausgemachtem
Dill-Schnittlauch- Frischkäse, dazu
Stübinger Topazrahmkren und Weißbrot

AUFSTRICH/BROT

eine Portion Brot, 1 Glas Aufstrich und
Garnierung rustikal, am Brettl angerichtet

VERHACKERT

BRATLFETT

LEBERAUFSTRICH

KÜRBISKERNAUFSTRICH

LIPTAUER

ROTE RÜBEN AUFSTRICH (VEGAN)

EIAUFSTRICH (VEGAN)



SAURES

mit Stübinger Bio Apfelessig und echtem
steirischen Kernöl abgemacht

SAURE SCHÜSSEL

Käferbohnen, Schinken, Käse, Ei,
Zwiebel, sauer abgemacht

RINDFLEISCHSALAT

Rindfleisch dünn aufgeschnitten auf
Salat, mit Apfelstücken und Stübinger
Walnüssen, Käferbohnen mit
hausgemachtem Topazrahmkren

SCHAFKÄSESALAT

Bio- Schafkäse vom Pogerhof Grüner Salat,
Käferbohnen, Zwiebel, mit Gemüse und
Obst

KÄFERBOHNENSALAT MIT SPECK

Käferbohnen, Grüner Salat, Bio-
Schafkäse, gebratener Speck mit
Zwiebel und Garnierung nach Saison

SALATE

KÄFERBOHNENSALAT

Käferbohnen, Zwiebel, Ei

GRÜNES SCHÜSSERL

Grüner Salat garniert mit Obst und
Gemüse aus dem eigenen Garten

RETTICH SAUER

Blattsalat und viel Rettich, sauer
abgemacht

NACHSPEISEN

BUCHTEL GEFÜLLT MIT HAUSEIGENER MARMELADE

NUSSKUCHEN MIT FRUCHTSPIEGEL

APFELSTRUDEL

**Nicht fündig geworden?
Frag doch unsere
Servicekräfte, sie geben
dir gerne Auskunft über
das Tagesangebot!**

Öffnungszeiten: Do,Fr,Sa 13:00-21:00 Uhr
Telefon: 03127 41345 - gerne auch per Whatsapp
E-Mail: reservierungen@obstfattingerhof.at
www.obstfattingerhof.at