

Bio-Obstgut Fatteringerhof



BODENSTÄNDIG. BÄUERLICH. JAUSNEN

GETRÄNKE

UNSERE BIO SÄFTE:

Apfelsaft	
Birnensaft	
Apfel-Holundersaft	
Apfel- Aronia Saft	8 , -/L

UNSERE BIO NEKTARE:

Pfirsich	
Zwetschke	
Ribisel	
Kirsch	10, -/L

DIE TRINKFERTIGEN:

Quirlige Quendolina	
Kichernde Kunigunde	
Putzige Paula	
Muntere Mathilde	
Jodelnde Josphine	3, -/0,33 L

AUFGSPRITZT':

Bio Saft/Nektar	2,50/0,25 L
	4,50/0,5 L
Mineralwasser	4, -/L
	2, -/0,33 L

Leitungswasser kost nix

BIO MOST UND WEIN (C):

Apfelmost	
Maschanzker Most	
Sambucus Most	10, -/L
Hauswein Cuvee	12, -/L
Cider	8, -/0,75 L

Mostmischung	
Hauswein Mischung	2,50/0,25 L
Cider	3,50/0,33 L

Bio Muskateller vom Fatteringerhof 2023	15, -/0,75 L
--	--------------

VOM GLUSHOF:

Weißburgunder	
Sauvignon blanc	15, -/0,75 L
Zweigelt	18, -/0,75 L
Muskateller Frizzante	18, -/0,75 L



Glas Weißwein	3,50/1/8
Glas Rotwein	3,50/1/8

ZUM VERDAUEN:

Brände	3, -/2 CL
Liköre	3, -/2 CL
Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft.	



Öffnungszeiten: Do,Fr,Sa 13:00-21:00 Uhr
Jausenschluss um 19:30

Telefon: 03127 41345 E-Mail: reservierungen@obstfatteringerhof.at
www.obstfatteringerhof.at

Bio - Obstgut Fattigshof



BODENSTÄNDIG.BÄUERLICH.JAUSNEN

KLASSIKER

DIE ERNTERJAUSN

Speck, Schinken, Brüstl, Hartwürstl,
Käse, mit Früchten nach Saison aus
eigenem Anbau am Brettl
angerichtet, mit Verhackert und
Liptauer A/C/G 13,-

DIE ERNTERJAUSN
FÜR 2 PERSONEN A/C/G 26,-

BRÜSTLBURGER

Brüstl aufgeschnitten, mit Krautsalat
im Viertler Wachauer angerichtet
A/C/M 10,50

ZWEIERLEI VOM SCHWEIN

Brüstl und Schopf aufgeschnitten mit
Bratlfett und Garnierung nach Saison
A/C/M 12,50

SAURES SCHÜSSERL

Käferbohnen, Schinken, Käse-
sauer abgemacht C/G 10,50

SAURES RINDFLEISCH

Rindfleisch dünn aufgeschnitten
mit Salat, Käferbohnen, Früchten
und Garnierung nach Saison mit
hausgemachtem Apfelkren C/G 13,50

GRÜNES SCHÜSSERL

mit gebratenen Brotwürfeln, Bio
Schafskäse und Speckchips G/8,50

NACHSPEISEN

Werfen Sie bitte einen Blick auf die
Tageskarte



VEGETARISCH

KÄSESPEZIALITÄTEN

Arzberger Stollenkäse, Bio
Schafskäse vom Pogerhof, mit
hausgemachtem Frischkäse und
Chutney, garniert mit Früchten
nach Saison aus eigenem Anbau C/G 14,-



STEIRERTOFU (VEGAN)

Gamlitzer Hoftofu mit Käferbohnen sauer
abgemacht, dazu Rote Rüben Aufstrich
F/ 13,50

KÄFERBOHNENSALAT

C/ 6,50

KÄFERBOHNENSALAT

mit Bio Schafskäse vom Pogerhof und G/ 8,-
garniert mit Früchten nach Saison

GRÜNES SCHÜSSERL

verfeinert mit Kräutern aus dem
Garten und Obst nach Saison 5,50

RETTICH SAUER

5,50

AUFSTRICH\BROT

VERHACKERT 6,50

BRATLFETT 6,50

LEBERAUFSTRICH 6,50

KÜRBISKERN-
AUFSTRICH G/C 5,-

LIPTAUER G/ 5,-

ROTE RÜBEN
AUFSTRICH(VEGAN) 5,-

EIAUFSTRICH(VEGAN) A/ 5,-



UNSERE LIEFERANTEN

KÄSE UND MILCHPRODUKTE:

BIO SCHAFSKÄSE VOM POGERHOF
IN GEISTTHAL

ALMENLAND STOLLENKÄSE
IN ARZBERG

HOFMOLKEREI ROSAMUNDE
IN ST.MARGARETHEN BEI
KNITTelfELD

FLEISCH:
FAMILIE KONRAD
IN LIEBOCH

FLEISCHEREI EIBINGER
IN DEUTSCHFEISTRITZ

GEMÜSE:
BIOHOF PIRSTINGER
IN GRATKORN UND AUS DEM
EIGENEN GARTEN

EIER:
FAMILIE HEIDEMANN
IN NIEDERSCHÖCKL

BIO HOFTOFU:
PETER DRAXLER
IN GAMLITZ

GEBÄCK:
BÄCKEREI TESCHL
IN PIRCHING
BÄCKEREI VIERTLER
IN DEUTSCHFEISTRITZ

KERNÖL UND KÜRBISKERNE:
FAMILIE ZACHENEGGER
IN UNTERPREMSTÄTTEN



Öffnungszeiten: Do,Fr,Sa 13:00-21:00 Uhr
Jausenschluss um 19:30

Telefon: 03127 41345 E-Mail: reservierungen@obstfatterhungerhof.at
www.obstfatterhungerhof.at