



h

# Essen & Trinken Land & Leute





Dort wo's  
schmeckt!



*regional. bio. echt.*



**Reservierungs-Hotline**

für Feiern, Catering oder  
Gruppen +43 664 4645 332



„Wir informieren dich  
gerne über allergene Zutaten  
in unseren Gerichten“

Liebe Gäste, schön dass  
ihr den Weg zu uns  
gefunden habt.!

## Heuer begehen wir unsere 13. Hansbergsaison.

Unweigerlich dürfen oder müssen wir uns zu den alten Hasen zählen. Von der Saisonvorbereitung, der Speisekartengestaltung, dem Personalmanagement bis zum laufenden Geschäft, vieles haben wir im FF. Und doch gleicht kein Jahr dem anderen, kein Sommer ist wie der Sommer davor, kein Öffnungstag reine Routine. Genau dieser Mix aus Routine und Herausforderung, die unzähligen Begegnungen und die schönen Genussmomente machen den Reiz dieser Arbeit aus. Stolz und glücklich sind wir, dass es uns nach wie vor gelingt motivierte und engagierte MitarbeiterInnen zu finden. Ein Job in der Gastronomie ist abwechslungsreich, erfordert Teamgeist, Kreativität, ist oft herausfordernd und noch öfter sehr spaßig und lustig. Liebes Team wir freuen uns mit euch arbeiten zu dürfen!

Wir als Wirtsleute am Hansberg möchten unseren Gästen ein preiswertes Erlebnis bieten. Preiswert heißt nicht günstig oder billig, das war und ist nicht unsere Philosophie. Preiswert heißt ein Erlebnis bieten, dass seinen Preis wert ist. Vom Geschmackserlebnis, über die Tischdeko bis zum gut gelaunten Personal, wir legen auf all das viel Augenmerk. Ein Besuch bei uns soll mehr sein, als die Befriedigung von Hunger und Durst! Es freut uns dich bewirten zu dürfen und wünschen dir eine gute Zeit bei uns am Hansberg.



Ob Grundsätze taugen oder nicht zeigt oft die Zeit. Unsere Grundsätze sind seit 2011 die Gleichen und gelten auch weiterhin.

### *Regional. bio. echt.*

**REGIONAL:** Unsere heimischen Bauern und Bäuerinnen versorgen uns mit wertvollen, hochwertigen Lebensmitteln. Die Wertschöpfung bleibt direkt in unserer Region. Die Kreisläufe sind geschlossen.

**BIO:** sehr viele Ausgangsprodukte für unsere Speisen kommen in Bio-Qualität und auf direktem Weg von den ProduzentInnen zu uns ins Gasthaus.

**ECHT:** steht für mehr als nur Marketing. Unsere Angaben hinsichtlich Herkunft und Bio-Qualität werden streng überprüft. ECHT- steht aber auch für echte Leute, für das Du-Wort, für nettes Personal, für echte Feste, echte Musik und vor allem für echtes Essen.

Wenn du ein privates Fest bei uns feiern möchtest, oder unsere Speisen eine Feier bei dir zuhause schmackhaft machen sollen – kontaktiere uns einfach.

Wir wünschen dir eine gemütliche, lustige und vor allem schmackhafte Zeit bei uns am Hansberg und freuen uns, wenn wir dich auch am bei uns am Biohof begrüßen dürfen.

*Anneliese & Johannes Steinmayr*



## Unsere regionalen Stammlieferanten sind:

**Biohof Steinmayr Anneliese und Johannes, Niederwaldkirchen:**

Rindfleisch, Schweinefleisch, Putenfleisch, Speck, Mühsciutto, Verdünnsäfte, Süßmost, Wildkräuter, Most

**Biohof Zauner Christina & Leonhard, Niederwaldkirchen:**

Vollmilchtopfen, Schlagobers, Sauerrahm

**Biohof Weglehner Andrea und Max, St. Johann/Wbg:**

Ziegenweickäse

**Biobäckerei Hörschläger, Waxenberg:** Brot und Gebäck

**Bauernhof-Eis Wolfmayr Ernst u. Marianne, St. Martin/Mkr:**

Bauernhof-Eis

**Biohof Lindorfer Herbert und Brigitte, Niederwaldkirchen:** Eier

**Biokäserei Rein Josef und Helga, Lembach:** Heumilch Hartkäse

**Höglinger Bio-Hof-Fleischerei, Lembach:** verwandelt unser Fleisch in köstliche Wurstwaren

**Bio-Hof-Hofer, Anreit:** Tempeh

**Fam. Oberpeilsteiner, St. Veit/Mkr:** Mozzarella

**Stiftsbrauerei Schlägl, Schlägl:** Bier

**Brauerei Hofstetten, St. Martin/Mkr:** Bier

**Farmgoodies, Rabeder Günther u. Judith, Niederwaldkirchen:**

Bio-Rapsöl, Bio-Leinöl, Bio-Kürbiskernöl, Bio-Sämereien



**DAS  
G'SCHMACKIGE  
GESCHENK  
Hansberg  
Gutscheine**  
*Hier bei uns  
erhältlich!*

**Pepi's, Biohof Pflügelmeier, Fraham:** Bioeinlegegemüse, Wedges

**Bergkräuter-Genossenschaft, Hirschbach:** Bio-Tee, Bio-Gewürze

**Die Hofröster, Biohof Paireder, St. Georgen am Walde:** Bio-Kaffee

**Brennereien aus dem Mühlviertel:** erlesene Schnäpse, Hochprozentiges

**Fam. Aigelsberger, Niederwaldkirchen:** Honig

**Biohof Achleitner, Eferding:** Gemüse und Obst

**Biowinzer und Winzer** aus Österreich

**Hasenfit, Familie Vogelsam, St. Florian bei Linz:** Biofruchtsäfte

**Biogast, Zwettl / Niederösterreich:** für alles was wir nicht in der Region beziehen können

***Wir freuen uns über die gute Zusammenarbeit mit unseren Partnern und Partnerinnen!***

## Vorspeisen

### **Mühlviertler Spaziergang**

Ein Potpourri durch unsere Jausenkarte  
Mit Fleisch oder vegetarisch möglich, inklusive Roggengebäck\*

€ 11,90

### **Carpaccio vom Bioochsen\***

Würzige Vinaigrette, Zitrone, Leindotteröl\*, Rucola\*,  
mit frischem Roggengebäck\*

€ 14,90

## Suppen

Gib'ts bei uns immer bei Suppenwetter. Welche? Frag nach!

## Flammkuchen

### **Mühlviertler**

Heumilch-Hartkäse\*, Speck\*, Zwiebel\*



€ 14,90

### **Van Eder**

hausgemachtes Pesto Rosso\*, Ziegenfrischkäse\*, Zwiebel\*, Rucola\*

€ 14,90

### **Flambert 2.0**

Würziges Pulled Pork\*, Zwiebelringen\*, Kümmelkartoffeln\*, Heumilch Hartkäse\*

€ 14,90

### **Mühsciutto**

Mozzarella, Cocktailtomaten, frisch geschnittener  
Mühsciutto\*, Rucola\*



€ 14,90



## **Unser Mühsciutto**

Mühsciutto = **MÜH**viertler pro**SCIUTTO**  
Bestes Biofleisch, Mühlviertler Luft,  
viel Zeit und nichts als Meersalz  
machen ihn einzigartig.



**KNACKIG  
FRISCH  
BIO**



## Salate

### **Rustika**

frische Blattsalate\* mit kleinen, hausgemachten Hascheeknöderl\*

**€ 15,90**

### **frei von der Leber weg**

scharf angebratene Leber von der Bio-Pute\* mit reichlich geröstetem Knoblauch\*, Zwiebel\* und Cocktailtomaten\* auf Blattsalat\*

**€ 15,90**

### **Van Emer** *Vegan*

gebratene vegane Buchweizenlaibchen\*, hausgemachter Hummus\*, knackige Gemüsesticks\*, an frischem Blattsalat\*

**€ 15,90**

### **Kuh auf Gras**

Mozzarella aus der Region, eingehüllt in eine knusprige Panade aus Hanfsamen\* auf frischen Blattsalaten\*

**€ 15,90**

### **NordBowl** *Vegan*

Bunte Gemüsebowl mit gebratenem Tempeh\*, hausgemachtem Hummus\*, Norberts Lieblingsdressing

**€ 15,90**

### **van Auer**

Gebratene Streifen von der Putenbrust\* mit Paprika\* auf Blattsalat\*

**€ 15,90**

### **Beilagensalat**

grüne Blattsalate\*, mit frischem Gemüse\* der Saison

**€ 5,50**



## **Hansbergjause**

mit allem was im Mühlviertel dazu gehört  
Brettljause von 1-99 Personen

**€ 14,90**

## **Kasjause farbenfroh**

Dreierlei Aufstrich\*, Hartkäse\*, Ziegenfrischkäse\*, hausgemachter Hummus\*, hausgemachtes rote Rüben Chutney\*, Zucchini Salat\*, Walnüsse\*, eingelegte Mostbirnen\*

**€ 14,90**

## **Hansbergbrot**

belegtes Brot\* nach Art des Hauses

**€ 11,30**

## **Kalter Schweinsbraten**

dünn geschnittenes Bratl\* mit Kren\*, Senf\* und Bratfett\*, dazu frische Zwiebelringe\* und Gurkerl\*

**€ 14,80**

## **Bratlbrot**

dünn geschnittenes Bratl\* mit Senf\*, Kren\* und frischen Zwiebelringen\*

**€ 9,70**

## **Speckjause**

Verschiedene Sorten Speck\* Mühsciutto\*  
Speckaufstrich\*, frischer Kren\* und Pfefferoni\*



**€ 15,50**

## **Speckbrot**

dünn geschnittener Speck\*, Butter\*, frischer Kren\* und Pfefferoni\*

**€ 9,90**

## **Resijause**

Dreierlei Aufstrich\*, hausgemachter Hummus\*, Gemüsesticks\*, Speck\* und Bratl\* dünn geschnitten

**€ 12,90**

## **Aufstrichteller**

Topfen\*- , Erdäpfelkäs\* und Liptauer\*, hausgemachter Hummus\*, Gemüsesticks\*, zum Selberstreichen

**€ 11,90**

## **Aufstrichbrot**

Topfenkäs\*, Erdäpfelkäs\* oder Liptauer\*

**€ 7,40**

## **a fette Gschicht**

g'schmackiges Verhackertes\*, Grammelschmalz\*, Bratfett\* und hauchdünner Speck\* mit frischen Zwiebelringen\*

**€ 13,90**



**Bratfett- / Schmalz- / Verhackertsbrot** € 5,50  
Verhackertes, Schmalz oder Bratfett mit frischen Zwiebelringen\*

**Honigbrot** € 4,90  
resches Butterbrot\*, mit Honig aus der Region

## Warmes

**Leinölerdäpfel** € 14,50  
Cremige Erdäpfel\* mit Obers\*, Milch\*, reichlich Leinöl\*  
und grünem Salat\*

**Grillkäsebrot** € 6,80  
mit würzigem Heumilch-Hartkäse\* überbacken

**Bauernbrot** € 10,90  
mit Speck\*, Zwiebel, Ei\* und würzigem Hartkäse\* überbacken

**Blauschimmelkäsebrot** € 9,70  
mit würzigem Blauschimmelkäse\* überbacken, Walnüsse\*, Honig  
und Rote Rüben Chutney\*

**Frankfurter\*** € 6,50  
mit Senf\*, frischem Kren\* und Stangerl\*

## Saures

**Essigwurst** € 11,90  
Knacker\* dünn geschnitten mit Essig\*, nussigem Rapsöl\*  
und frischen Zwiebelringen\*

**Saures Rindfleisch** € 13,90  
Saftiges Rindfleisch\* mit Essig\*, Kernöl\* und  
frischen Zwiebelringen\*

**G'mischts Saures mit Kernöl** € 13,60  
Knacker\* und Rindfleisch\* dünn geschnitten,  
mit Essig\*, Kernöl\* und frischen  
Zwiebelringen\*

**ALLE  
JAUSEN**  
inkl. Brot\*  
Aufpreis für  
Roggengebäck\*  
€ 2,50



h

# Die echten Hansberg Burger

1.

## WÄHLE DEINEN BURGER!

### **Striptease**

**Burger ohne Brötchen**

dafür gibt's mehr von den inneren Werten

**für den großen Hunger +3,90€**

jeder Burger mit einem zweiten Patty möglich

2.

## WÄHLE DEINE BEILAGE!

Eine Beilage im Burgerpreis inkludiert

**Wedges 4,50€**

kleine Portion mit Dip

**Grüner Beilagensalat 5,50€**

**Cole Slaw 5,50€**

Krautsalat mit Karotte und Sour-Cream-Dressing

3.

## VEGGIE VARIANTE

Jeder Burger ist auch als Veggie erhältlich.



AM DONNERSTAG & FREITAG

9 + 1  
Burger

Hol dir deinen  
Burger-Sammelpass  
und sichere dir den  
10. Burger  
gratis.

JEDEN  
WOCHE  
EIN NEUER  
Special  
Burger

### **Fleischesfreuden**

€ 16,90

saftiges Rindfleischpatty\*, würziger Käse\*, knusprig angebratener Speck\*  
Senf\*, frische Zwiebelringe\*, feurige Sauce\*, Blattsalat\*, Tomate\*

### **Gilbert 2.0** **NEU**

€ 16,90

Saftiges Pulled Pork\*, frische Gurke\*, Tomate\*, Blattsalat\*, milde  
Kräutersauce\*, auf Wunsch mit **SCHARF**

### **Grill & Chill**

€ 16,90

Rindfleischpatty\*, Grillgemüse nach Saison\*, Schafkäse\*  
milde Kräutersauce\*, Tomate\*, Rucola\*

### **Mühlviertler Ruam Burger** **NEU**

€ 16,90

Saftiges Pulled Pork\*, mit Blauschimmelkäse\*, würzige Rote Rüben  
Creme\*, frischer Kren\*, junger Spinat\*

### **Bella Italia**

€ 16,90

saftiges Rindfleischpatty\*, gegrillte Paprika\*, mediterranes Gemüse-Relish\*  
feiner Mozzarella, Tomate\*, Rucola\*, milde Kräutersauce\*

### **Be my Honey**

€ 16,90

saftiges Rindfleischpatty\*, warmer Schafkäse\*, honigsüße Erdnussmayonnaise\*  
knackiger Rucola\*, milde Kräutersauce\*, Tomate\*

### **Kraftlackl** **Vejan** **MÖGLICH**

€ 16,90

G'schmackiges Buchweizen-Körndl-Patty\*, würziger Schafkäse, feine Erbsencreme\*,  
frisch geriebene Karotten\*, milde Kräutersauce\*, junger Spinat\*, Tomate\*

### **Youngster**

€ 10,50

saftiges Rindfleischpatty\*, milder Käse\*, feine Kräutersauce\*,  
Ketchup\*, Blattsalat\*, Tomate\*

### **Portion Wedges**

€ 6,90

mit zweierlei Dip\*

\* Bioprodukte



**Fleisch in BIO Qualität** - Wir machen unsere Burgerpattys selber und  
ausschließlich mit Fleisch aus biologischer Herkunft. Die Biobäckerei Hörschläger  
bäckt unsere Burger Buns. Alle **Saucen, Marinaden und Toppings** werden mit  
viel Liebe in unserem Haus zubereitet.



**GENUSSTIPP**

AB 20 PERSONEN  
**HANSBERGREIN**  
(17,50€ p.P.)  
ODER  
**KNÖDELESEN**  
(15,90€ p.P.)

## Hansberg Produkte für Daheim

Gschmackiges vom Hansberg gibt es jetzt auch zum mit nach Hause nehmen! Schau in unser Verkaufsregal, dort findest du ausgefallene, bodenständige, kreative und vor allem gschmackige Produkte für Daheim.



**SCHAU  
MAL VORBEI**  
in unseren  
kleinen Hansberg-  
Hofladen

# Deine Feier bei uns am Hansberg



**Mehr  
Infos zu  
deinem Fest**

*erhältst du bei  
unserem Personal  
oder unter  
+43 664 4645 332*

Egal ob Geburtstag, Taufe, 40er oder 60er Feier, Familien- oder Cousinentreffen, die Jausenstation am Hansberg macht sich gut dabei! Wir bereiten dir ein Fest, dass du nicht vergessen wirst und kümmern uns um alle kulinarischen Highlights.

## **Wir empfehlen folgendes Rahmenprogramm:**

- **Aufstieg auf den Hansberg.** Nach Motivation und Kondition in allen Längen und aus allen Himmelsrichtungen möglich.
- **Aperitif und Meet and Greet** an Stehtischen vor dem Lokal in der Hansbergsonne.
- **Nachmittagskaffee und Kuchen** auf der Sonnenterrasse. Torten in jeder auch noch so ausgefallenen Dekoration können bei unserer Küchenchefin Isabella vorbestellt werden. (Bella's Tortenschmiede)
- **Gemeinsames Essen.** Kaltes Tischbuffet mit allem was das Jausenherz begehrt, Hansbergrein mit Brat'l, Knödel und Kraut, Mühlviertler Knödelessen oder einfach klassische Mühlviertler Jause.
- **Ausklang und glückseliger Abstieg** vom Hansberg.



**Bellas Tortenschmiede**

+43 660 6064621

info@bellas-tortenschmiede.at


[www.bellas-tortenschmiede.at](http://www.bellas-tortenschmiede.at)





# Eine lebendige Geschichte



ür alle Wanderer und Schifahrer unserer Region ist der Hansberg ein Begriff. Alljährlich kommen viele auf den 850 m hohen Berg. Früher wie heute kamen die Menschen wegen des beliebten Berggasthauses und wegen der schönen Aussicht. Die Baulichkeiten machen auf den Besucher den Eindruck, als seien sie Überreste einer alten Ritterburg, doch es stand nie eine Burg am Berg. Bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts hieß der Berg das „**Hohe Reuth**“.

## **1669 Baron Hager von St. Veit**

Um das Jahr 1669 fasste der damalige Besitzer des Schlosses St. Veit, Baron Johann Seyfried Hager, Herr von Allenstein, Dorf an der Enns und Freiherr von Trattenegg, den Plan, auf der Höhe desselben eine Kapelle seines Namenspatrones, des Heiligen Johannes, zu bauen. Im Oktober 1669 kaufte er von den Bauern den steinigen Gipfel.

## **1675 Passauer Bistum**

Im Jahre 1675 wurde der Kapelle am Hansberg, vom Passauer Bischof Sebastian Johann Graf von Pötting und Persing die

Messlizenz vergeben. Geweiht ist die Kapelle nie geworden. Trotzdem wurde sie bald ein beliebtes Ziel von Wallfahrern, was viele Spenden einbrachte.

## **1783 Das große Feuer**

Am 11. April 1783 wurde zur Nachtzeit der ganze Ort St. Johann samt Kirche, Pfarrhof und Schule ein Raub der Flammen. In dieser Zeit diente die Hansbergkapelle als Ortskirche.

## **1870 Die Dynastie Seyrl**

Der Hansberg geriet in Vergessenheit. Doch 1870 wurde der Hansberg „wieder entdeckt“. Da kaufte Adolf Seyrl das „Johannesberghäusl“. Adolf Seyrl, Besitzer vieler Schlösser und Inhaber der Brauerei Mattighofen erwarb den schönen Berg mit seiner unvergleichlichen Aussicht um 1200 Gulden. Er war ein Jäger und Naturfreund. Nun wurde das Kirchlein durch Zubauten, Stallungen und Wirtschaftsräume erweitert, die zwei Stockwerke des Turmes wohnlich gemacht und am Dach eine Aussichtswarte errichtet. Im Kirchlein selbst wurde eine Gastwirtschaft eröffnet.

### 1913 Das Denkmal

Es wurde in Erinnerung an die vielen kulturellen Aktivitäten auf dem Berg ein steinernes Denkmal errichtet mit den bronzenen Erinnerungstafeln an Hans Schnopfhagen, Dr. Hans Zöttl und Adolf Seyrl.



### 1921 Die Modernisierung

Im Jahre 1921 fiel der Hansberg in die Hände des jüngsten der Brüder, Ludwig Seyrl. Er modernisierte das Gasthaus durch Um- und Zubauten. Er baute eine Wasserleitung, denn seit der Gründung des Gasthauses hatten die Hansbergpferde bei jedem Wetter mühsam das nötige Wasser in einem 500-Liter-Fass auf den Berg ziehen müssen.



1930 Die Wirtsfamilie Schmidt

### 1925 Kam das Licht

Ludwig Seyrl ließ das elektrische Licht einleiten. Und das Gästebuch der einst so beliebten Gastwirtschaft und Pension beweist, dass bekannte Linzer und auch Wiener immer wieder Sommerfrische auf dem Hansberg suchten. Der letzte Seyrl starb am 9. März des Jahres 1938. Die Erbin des Besitzes, Frau Leopoldine Schmidt, konnte sich nicht lange an dem schönen Gut freuen. Sie starb 1946 an einer in St. Johann grassierenden Typhusepidemie.

### 1945 Der Neuaufbau

Daraufhin leitete ihr Sohn Friedrich, eben vom Krieg heimgekehrt, den Betrieb. Der neue Besitzer renovierte das alte Haus und versuchte aus dem Hansberg wieder das zu machen, was es viele Jahrzehnte war: ein beliebtes Ausflugsgasthaus. Alte Freunde kamen wieder und bald sonnten sich auf der Wiese vor dem Haus zufriedene Gäste. Friedrich Schmidt verstarb im Juli 1956 und der Hansberg ging auf seine beiden Töchter Sonnhilde und Ulrike über.

### 1950 Der Schisport

Auch Wintersport wurde damals schon auf den Nord-Osthängen betrieben. Mit dem ersten Schlepplift wurde der Hansberg ein beliebtes Ziel für Schifahrer.

### 1981 Das Jugendgästehaus

1981 kaufte Sonnhilde die übrige Hälfte von ihrer Schwester zurück. In zweiter Ehe heiratete sie den Berliner Erzieher Klaus Kuhnert. Die beiden investierten viel in das Gebäude und bauten das ehemalige Gasthaus zu einem Jugendgästehaus, vor allem für Berliner Kinder um. Nach dem frühen Tod seiner Ehefrau war nun ab 1999 Herr Kuhnert Besitzer des Hansbergs geworden.

### Der Hansberg heute

Heute ist der Hansberg im Besitz von drei Familien. Und es ist ein Glücksfall, dass dieses stolze Anwesen am Hansberg so der Nachwelt erhalten bleibt. Ferner lockt jährlich von Mai bis Oktober die beliebte Jausenstation wieder Wanderer und Genussliebhaber auf den einst so beliebten Hausberg vieler Linzer.

Text:  
Raimund Holly  
St. Johann

Alte  
Postkarten &  
die Zeitung  
Kladderadatsch  
(von 1875)  
sind im Lokal erhältlich

# regional. biologisch. echt.

## **Biofleisch vom Bauernhof**

**Fleisch essen – darf man das?** Diese Frage ist so einfach nicht zu beantworten. Fleisch essen muss man nicht, soviel ist sicher. Man darf auf alle Fälle kein Fleisch essen, soviel ist auch sicher. Man sollte auf alle Fälle nicht jedes Fleisch essen. Von Fleisch, von dem man nichts weiß, sollte man die Finger lassen. Bei der Entscheidung Fleisch „Ja“ oder „Nein“ geht es vor allem um Wissen und Vertrauen.

Wir am Biohof Steinmayr haben uns schon seit 25 Jahren der Herausforderung, hochwertiges Biofleisch zu produzieren, verschrieben. Wir haben unseren Betrieb auf die Haltung von Ochsen, Schweinen und Puten ausgerichtet. Der persönliche Bezug zu den Partnerbetrieben, von denen wir unsere biologisch aufgezogenen Jungtiere erhalten, ist uns wichtig. Die Stallungen ermöglichen allen Tieren ein ihrem Wesen entsprechendes Leben. Dazu zählen freier Gruppenkontakt, freies Bewegen und Liegen und ein zu jederzeit möglicher Wechsel vom Stall in den Außenbereich sowie Weidegang bei entsprechender Witterung. Die Fütterung ist den physiologischen Anforderungen angepasst und mit großem Bedacht auf die ökologische Auswirkung der Tierhaltung gewählt. Unsere Ochsen ernähren sich ausschließlich von für dem Men-

schen unverwertbaren Gras in frischem oder konserviertem Zustand. Puten sind „Hochleistungssportler“. Sie werden mit einer gut abgestimmten Mischung aus Futtergetreide gefüttert. Kaum eine andere Tierart kann Futter effizienter verwerten als Vögel. Und Schweine sind sowieso Allrounder. Sie können Reste aus der Verarbeitung von Lebensmitteln perfekt verwerten und veredeln. Aus Futtergetreide, Molke, Gras und Kartoffel, wird so Braten, Speck und Geselchtes. Auch das heikle Thema der Schlachtung haben wir nicht aus der Hand gegeben. Seit 1997 werden unsere Tiere direkt am Hof geschlachtet und verarbeitet. Kein Transportstress, keine zusätzliche Umweltbelastung. Die Tiere sind in ihrem gewohnten Umfeld und von vertrauten Stimmen umgeben.

Durch die Summe dieser Bemühungen entstehen Frischfleisch und Verarbeitungsprodukte, die in Maßen genossen ein kulinarisches Erlebnis im ökologischen Einklang bieten.

**Weitere Informationen zu uns, unserem Hof, unseren Tieren & unseren Produkten findest du auf unserer Homepage.**

**[www.bio-bauernhof.at](http://www.bio-bauernhof.at)**





**Jetzt online  
vorbestellen!**

## Bio Frischfleisch direkt vom Bauernhof

Gibt es im Online Shop auf [www.bio-bauernhof.at](http://www.bio-bauernhof.at)  
Komm vorbei und hol dir dein vorbestelltes Bio-  
Fleisch persönlich bei uns am Hof ab oder lass es  
dir bequem per Postversand nach Hause schicken.



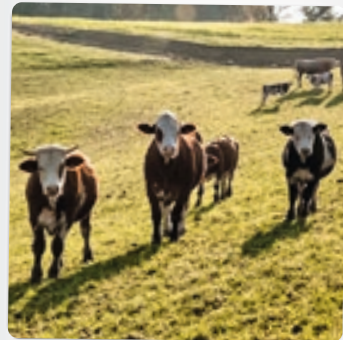
### Bio-Puten

- > Paketvarianten ab 3,5 kg im fix fertig vorbereiteten Paket bis hin zum zur ganzen Pute mit 10 kg.
- > Verarbeitete Produkte: Bratwürstel und Rollbraten



### Bio-Schwein

- > Mischpakete nach Saison
- > Original Mühlviertler Bauernspeck, vers. Schinken
- > Verarbeitete Erzeugnisse wie Käsekrainer, Leberschädel und Verhackertes



### Bio-Weideochsen

- > Gehaltvolles u. kräftiges Rindfleisch drei Wochen am Haken gereift
- > Mischpakete u. Einzelteile je nach Vorliebe ab 0,5 kg

**Hofladen:** Nov. – April, jeden Freitag 9 – 17 Uhr

**Zum  
Shop**



**S**  
**Steinmayr**  
Biofleisch vom Bauernhof

**Bio-Bauernhof**

**Anneliese & Johannes Steinmayr**

Allersdorf 8, A-4174 Niederwaldkirchen

+43 664 4645 332, [steinmayr@bio-bauernhof.at](mailto:steinmayr@bio-bauernhof.at)

[www.bio-bauernhof.at](http://www.bio-bauernhof.at)

# Von der Vision zur Wirklichkeit



EIN LANGER WEG  
MIT SCHÖNER AUSSICHT

“ Wir brauchen  
neue Brücken, keine  
alten Mauern. ”

FRED AMMON

---

## Einfach mal nachgedacht!

---

Alles im Wandel. Die Risse in der Welt wie wir sie kennen werden tiefer. Der Krieg in der Ukraine führt uns nur einmal mehr deutlich vor Augen, dass nichts selbstverständlich ist. Es ist nicht selbstverständlich, dass wir in Frieden, Freiheit und Überfluss leben. Woher unser Überfluss kommt, zeigt sich nun einmal mehr und auch wie verwundbar uns unser geliebter Überfluss macht. Der Wandel zu einer gerechteren, friedlicheren und nachhaltigeren Welt ist dringender denn je!

Nur durch überlegte, durchdachte Schritte und Entscheidungen wird es uns gelingen echte Lösungen zu schaffen und nicht nur die Probleme aufzuschieben oder auszulagern. Jeder weiß, dass die Energie- und Mobilitätswende notwendig ist und trotzdem tun wir uns schwer, den Preis dafür zu zahlen.

Jeder weiß, dass unser Konsum und unsere Ernährung mit Waren aus aller Welt so nicht weitergehen kann.

Produkte und Lebensmittel ohne Wert landen oft ungeöffnet im Müll. Und doch will niemand so recht einen gerechteren Preis, der unser Verhalten lenken wird anerkennen. Ein Wandel wird und muss passieren, leiste deinen Beitrag und sei offen dafür.

Die Bewegung hin zu einer faireren, gesünderen, schöneren und nachhaltigeren Zukunft hat schon begonnen. Die kleinen Entscheidungen die wir täglich treffen, haben mehr mit Politik zu tun als auf den ersten Blick vermutet. Jeder kann seinen Beitrag leisten. Wir versuchen es mit unserem Konzept in der Gastronomie und Landwirtschaft. Versuch es auch du, es wird dir gefallen.



## Unser Hausbecher „Hohe Reuth“

So hieß der  
Hansberg  
bis Mitte  
des 17. Jh.

Unser Eisbecher symbolisiert die typische Mühlviertler Landschaft rund um den Hansberg.

### **HERZHAFTE SCHLAGOBERSHAUBE:**

für die dicke Schneepacht im Winter

### **FEINEN FICHTENWIPFELSIRUP:**

für die mit Fichte bewaldeten Hansberghänge

### **HAUSGEMACHTES CRUNCHY HASELNUSS GRANOLA:**

für die felsdurchsetzte Landschaft

### **MOHN- UND VANILLEEIS:**

für den Mühlviertler Granit

Der Berg unter  
den Eisbechern:  
**9,90€**

## Eisbecher

BAUERNHOFEIS AUS DEM MÜHLVIERTEL



### **Waldbeerbecher**

**€ 9,90**

Erdbeersorbet, Heidelbeer-Jogurt- und Vanilleeis mit hausgemachter Beerensauce, feiner Schlagobershaube\* und frischen Beeren\* der Saison

### **Nussbecher**

**€ 9,90**

Haselnuss-, Walnuss- und Schokoladeeis mit hausgemachter Karamellsauce\*, knackigen Nüssen und feiner Schlagobershaube\*

### **Heiße Liebe**

**€ 9,90**

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und feiner Schlagobershaube\*

### **Cup Dänemark**

**€ 9,90**

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmer hausgemachter Schokoladensauce\*

### **Eiskaffe/Eisschokolade**

**€ 8,90**

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Kaffee oder Kakao und feiner Schlagobershaube\*

### **Waldbeer Frake** **NEU**

**€ 8,90**

fruchtiger Milchshake mit Heidelbeer- oder Himbeereis

### **Eiswurm**

**€ 6,70**

Vanille-, Schokoeis und Erdbeersorbet mit Smarties, feiner Schlagobershaube\* und einer Eistüte

# Verdünnsäfte

**BIO!** ERFRISCHEND ANDERS.  
NATÜRLICH.  
HAUSGEMACHT.



mit Leitungswasser g'spritzt  
1/3l € 3,50 1/2l € 4,20

mit Soda g'spritzt  
1/3l € 3,70 1/2l € 4,40



**Brennnessel: erfrischend herb. grün. aromatisch.** Die Brennnessel bevorzugt sehr nährstoffreiche Böden und ist eine wichtige Futterpflanze für sehr viele Schmetterlingsarten. Die gesamte Pflanze ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Vitaminen A und C, Eisen, Kalium, Mangan und Calcium.

**Fichtenwipfel: schmeck den Wald!** Früh im Jahr sollte man dran sein, denn da treiben die jungen, hellgrünen und leicht harzigen Wipfel aus und nur da sind sie zur Weiterverarbeitung geeignet. Den Geschmack und die Inhaltsstoffe lassen sich durch ein bestimmtes Kochverfahren aus den Wipfel herauslösen.

**Mädesüß: beruhigt. entspannt. erdet.** Das echte Mädesüß findet man auf nährstoffreichen Feucht- und Nasswiesen. Die Blüten verströmen insbesondere abends einen intensiven, honig- bis mandelartigen Geruch und beim Zerreiben riechen sie nach Salicylsäure. Den Blüten und die jungen Blätter des Mädesüß sagt man eine gute harntreibende, entzündungshemmende sowie antirheumatische Wirkung nach.

**Eberraute: wie cola. nur besser - natürlich belebend.** Sehr trockenheitstoleranter, stark aromatisch duftender Strauch. Seit dem Mittelalter als Würz und Heilkraut bekannt.

**Schafgarbe: zartherb. süßlich. fruchtig.** Das sogenannte Achilles Kraut wurde schon zu Trojas Zeiten aufgrund seiner guten Eigenschaften genutzt. Wirkt antibakteriell, adstringierend und blutdrucksenkend. Hilft bei Appetitlosigkeit und gegen Krämpfe. Ein ausdauerndes, unscheinbares Kraftpaket.

**Holunderblüte: fruchtig. frisch. zeitlos.** Der bis zu 11 m hohe Strauch ist sehr anspruchslos und gedeiht bei uns im Mühlviertel bei fast jedem Haus. Die Blüten und Früchte sind gut für Herz und Kreislauf, wirken entzündungshemmend und sind reich an ätherischen Ölen und Antioxidantien.

**Goldmelisse-Pfefferminze: kühlt dich ab und gibt Energie.** Melisse wirkt beruhigend auf Körper und Geist. Die ätherischen Öle wirken sich gut auf den Magen Darm Trakt aus und stärken die Nerven. Perfekter Partner ist die Minze – das Kraut wirkt kühlend, erfrischend und ebenso beruhigend. Also – cool down!

**Fliederblüten: beruhigt. tonisiert. stärkt.** Jeder kennt die wunderschön blühenden Sträucher. Der Duft ihrer Blüten erfreut uns alle im zeitigen Frühjahr. Die Rinde und die Früchte des Flieders sind giftig, die Blüten allerdings haben in geringer Dosis eingesetzt eine gute Wirkung auf Körper und Geist.



# Getränke

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Wilde Säfte** aus unserer Kräuterküche

mit Leitungswasser g'spritzt

1/3l € 3,50 1/2l € 4,20

mit Soda g'spritzt

1/3l € 3,70 1/2l € 4,40



**Hausgemachter Süßmost** von Streuobstbäumen aus der Hansbergregion

mit Leitungswasser g'spritzt

1/3l € 3,20 1/2l € 3,90

mit Soda g'spritzt

1/3l € 3,40 1/2l € 4,10

Jugend  
Getränk

**Hasenfit BIO-Fruchtsäfte**, Apfel-Orange-Karotte, Orange, Apfel-Kirsch

mit Leitungswasser g'spritzt

1/3l € 3,70 1/2l € 4,40

mit Soda g'spritzt

1/3l € 3,90 1/2l € 4,60

**Hasenfit BIO-Fruchtnektar**, Erdbeere, Johannisbeere

mit Leitungswasser g'spritzt

1/3l € 3,80 1/2l € 4,50

mit Soda g'spritzt

1/3l € 4,00 1/2l € 4,70

**Cola, Almdudler, Eistee, Frucade**

1/3l € 4,00 1/2l € 4,70

g'spritzt

1/3l € 3,80 1/2l € 4,50

**Vöslauer Mineral Flasche**

1/3l € 3,50

mit frisch gepresstem Zitronensaft\*

1/3l € 3,90

**Soda Zitrone**

1/3l € 3,50 1/2l € 4,00

**Soda** im Krug pro Liter

1l € 5,90

## UNSERE BIERE

**Mühlviertler Bio Bier, Hofstettner**

1/3l € 4,30 1/2l € 4,80

**Radler** mit Almdudler

1/3l € 4,30 1/2l € 4,80

**Radler** mit Soda

1/3l € 3,90 1/2l € 4,60

**Schlägler Bio Zwickl**

1/3l € 4,50 1/2l € 4,90

**Eggenberger Freibier**

1/2l € 4,60

**Hofstettner Granit**

1/3l € 4,50

**Neufeldner BIO Mühlviertler Weisse**

1/2l € 4,90

**Schneider Weiße** helles oder alkoholfreies Weizen

1/2l € 4,90



# Getränke

**UNSER  
Most**  
wird vom Wirt  
selbst gemacht  
und verkostet.

## MOST

<b>Most pur</b>	1/3l € 4,30	1/2l € 4,80
<b>Most g'spritzt</b>	1/3l € 3,80	1/2l € 4,40
<b>Hollermostspritzer</b>	1/3l € 4,30	1/2l € 4,80
<b>Most im Krug</b> pro Liter	1l € 8,90	

## BIOWEINE

AUS ÖSTERREICH

<b>Bouteillenweine</b>	Frag nach unserer Weinkarte.	
<b>Schankweine weiß/rot</b>	1/8l € 3,90	
<b>G'spritzter, Schlederer</b>	1/4l € 3,90	1/2l € 4,40

## WARME GETRÄNKE

KAFFEE VON „DIE HOFRÖSTER“



<b>Verlängerter, Espresso</b>	€ 3,60
<b>Cappuccino, Großer Brauner</b>	€ 3,90
<b>Hauskaffee, Caffe Latte, Kakao</b>	€ 4,50
<b>Mühlviertler Bergkräutertee</b>	€ 3,90

## HOCHPROZENTIGE SCHNÄPSE

<b>Hausschnaps (Birne, Korn, Zwetschke)</b>	€ 3,90
<b>Edelbrände / Liköre / Whisky / Gin</b>	<b>VON € 4,20</b>
	<b>BIS € 8,00</b>

Wir kommen mit unserem Schnapskorb  
gerne zum Tisch!

Öffnungszeiten

**1. Mai bis  
26. Oktober**

Donnerstag & Freitag  
**ab 16.00 Uhr**

Samstag, Sonntag  
**ab 14.00 Uhr**



**Jausenstation Hansberg**  
**Anneliese & Johannes Steinmayr**

Schlag 15 - A 4172 St. Johann am Wimberg

Tel. +43 664 4645 332

[jausenstation-hansberg@bio-bauernhof.at](mailto:jausenstation-hansberg@bio-bauernhof.at)

[www.jausenstation-hansberg.at](http://www.jausenstation-hansberg.at)

