



Jaus'n- & Getränkemkarte

SAISON 2016



www.jausenstation-hansberg.at
www.facebook.com/JausenstationHansberg



Dort wo's schmeckt!

regional. bio. echt.



Liebe Gäste!

Hansbergsaison 2016.

**Das einzig Beständige
ist die Veränderung.**

Damit zu rechnen, dass alles so bleibt wie es ist oder so werden soll wie es war, ist nicht unser Zugang. Veränderungen fordern heraus und man kann diese Herausforderungen annehmen und arbeiten oder ablehnen und trotzig sein. Unsere größten Herausforderungen sind nicht etwa Registrierkassenpflicht, Rauchverbot und Produktkennzeichnung. Sondern unsere größte Herausforderung ist es, mit 24 Stunden pro Tag auszukommen.

Unser kleiner Josef ist einfach ein Wunder, er ist ein richtiges Kraftpaket und braucht natürlich viel Zuwendung und Zeit. Eine Konsequenz daraus ist, dass Isabella am Hansberg noch mehr Aufgaben in der Geschäftsführung übernehmen wird. In bewährter Art und Weise wird sie mit ihrem Team die Küche schaukeln.

Auch unser Biohof in Niederwaldkirchen bereitet uns viel Freude und natürlich auch Arbeit. Ständig lernen wir Neues dazu, probieren viel aus und versuchen so, uns weiterzuentwickeln.

REGIONAL-BIO-ECHT. Das sind die Schlagworte denen wir uns gerne verpflichten.

Regional - Unsere heimischen Bauern und Bäuerinnen versorgen uns mit fast allem was wir brauchen und das in bester Qualität.

So bleibt die maximale Wertschöpfung in der Region, was uns ein großes Anliegen ist.

BIO: Besonders freut uns, dass wir mittlerweile sehr viele Ausgangsprodukte für unsere Speisen in bester Bio-Qualität auf direktem Wege von den ProduzentInnen beziehen können.

ECHT: steht für mehr als nur Marketing. Das Kontrollunternehmen Lacon GmbH überprüft uns und die Richtigkeit unserer Angaben zur BIO-Qualität. 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.

Unsere bewährte Partnerschaft mit der Arcus Werkstatt „Oase“ in Haslach gibt es auch dieses Jahr. Die Bilder, die unsere Wände schmücken, werden von Menschen mit Beeinträchtigung gemalt. Wenn dir eines gefällt, kannst du es gerne erwerben!

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

Anneliese Maringer & Johannes Steinmayr



Reservierungs-Hotline für Feiern, Catering oder Gruppen +43 664 4645 332



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



Unsere regionalen Stammlieferanten sind:

Biohof Steinmayr Johannes Steinmayr u. Anneliese Maringer, Niederwaldkirchen: Rindfleisch, Schweinefleisch, Putenfleisch, Speck, Süßmost, Wildkräuter, Most

Biohof Zauner Roman und Maria, Niederwaldkirchen: Vollmilchtopfen, Schlagobers, Sauerrahm

Biohof Mahringer Gerhard und Irmgard, St. Johann/Wbg: Ziegenweichkäse

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

Biohof Schönberger Franz und Veronika, Iglbach: Bioschweine- u. Rindfleisch

Bio - Fleischermeister Franz Mitter Iglbach: verwandelt unser Fleisch in Wurstwaren

Fam. Oberpeilsteiner, St. Veit: Mozzarella

Stiftsbrauerei Schlägl / Partnerbrauereien, Schlägl: Bier u. Bierspezialitäten

Brauerei Hofstetten, St. Martin/Mkr.: Bier

Farmgoodies, Rabeder Günther u. Judith, Niederwaldkirchen: Speiseöl

Pepi's, Biohof Pflügelmeier, Fraham: Bioeinlegegemüse, Chutneys



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

Brennerei Hauder, Gruber Albert u. Marianne, Niederwaldkirchen: Schnäpse

Fam. Wolkerstorfer, Niederwaldkirchen: Schnaps und Honig

Biowinzer und Winzer aus Niederösterreich und Burgenland

Biohof Peterseil, Naarn: Kürbiskernöl

Biohof Friesenecker, Windhaag: Senf

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

Und weitere bäuerliche Lieferanten, für alles was man halt sonst noch für eine gute Jause braucht.

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





Jause

Brettljausn

mit Allem, was dazua g'hert, dick geschnitten

€ 9,60

Hansbergjausn

ab 2 Personen pro Person

€ 9,30

Brettljause farbenfroh

Dreierlei Aufstrich, Hartkäse*, Ziegenfrischkäse*, Rote Rüben Chutney*, Zucchini Salat*, Wildkräuterbutter, eingelegte Mostbirnen

€ 9,60

Kasjausn

Erdäpfel- und Topfenkäse, Liptauer, Heumilch Hartkäse*, Ziegenfrischkäse*, Blauschimmelkäse, Walnüsse, Wildkräuterbutter

€ 9,60

Hansbergbrot od. kleines Hansbergbrot

belegtes Brot nach Art des Hauses

€ 8,80

€ 5,80

Kalter Schweinsbraten

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

€ 8,80

a fette Gschicht - Mühlviertler Fitnesssteller

gschmackiges Verhackertes, Grammschmalz und Bratfett vom BIO-Schwein, dazu frische Zwiebelringe

€ 8,20

Alle Jausen
inkl. Brot*
Aufpreis für
Stangerl* € 1,50

* Bioprodukte



Jause

G'mischts Saures mit Kernöl

Knacker* und Rindfleisch* dünn geschnitten mit Essig, Kernöl* und frischen Zwiebelringen

€ 8,20

Essigwurst

Knacker* dünn geschnitten mit Essig, Öl und frischen Zwiebelringen

€ 6,80

Saures Rindfleisch

Saftiges Rindfleisch* mit Essig, Kernöl* und frischen Zwiebelringen

€ 8,80

Aufstrichteller

Topfen-, Erdäpfelkäs und Liptauer zum Selberstreichen

€ 6,80

Leinölerdäpfelkas

Portion Erdäpfelkäs mit feinem Leinöl*, reichlich garniert

€ 6,80

Goaskas Gupferl

Ziegenfrischkäse* natur mit Lein*- oder Kernöl*, frischen Zwiebelringen, Honig und eingelegten Mostbirnen

€ 6,80



GIB DEINEN
SENF DAZU.

ICH HAB NICHT VIEL
ZU SAGEN

1 Glas Biosenf (100g) um 5,50€

ICH ERZÄHL EUCH WAS
3 Gläser Biosenf um 15,50€
scharf, süß, bierig



Jause

Speckbrot

dünn geschnittener Speck* mit frischem Kren und Pfefferoni

€ 4,90

Bratlbrot

dünn geschnittenes Brat* mit Senf und frischen Zwiebelringen

€ 4,90

Käsbrot

Topfenkäs, Erdäpfelkäs oder Liptauer

€ 3,50

3er Butter

Brennnessel- Ringelblumen- und Salzbutter

€ 3,50

Schnittlauchbrot

resches Butterbrot*, darauf frischer Schnittlauch

€ 3,10

Bratfettbrot

mit frischen Zwiebelringen

€ 3,10

Verhackertsbrot

mit geschmackigem Verhackertem und frischen Zwiebelringen

€ 3,90

Honigbrot

resches Butterbrot*, mit Honig aus der Region

€ 3,10



Salate

Rustika

kleine hausgemachte Hascheeknöderl auf Blattsalaten mariniert mit nussigem Rapsöl und würzigem Apfelessig

€ 9,80

Putenstreifen

Pute* gebraten auf Blattsalaten mariniert mit nussigem Rapsöl und würzigem Apfelessig

€ 9,80

Ziegenkäse

Ziegenfrischkäse* auf frischen Blattsalaten mariniert mit feinem Olivenöl, hellem Balsamico und Honig

€ 9,20

Blede Blunzn

g'schmackige Blunze* paniert mit frischem Kren auf Blattsalaten, mariniert mit nussigem Rapsöl und würzigem Apfelessig

€ 9,80

Kuh auf Gras

Mozzarella aus der Region, eingehüllt in eine knusprige Panier mit Hanfsamen* auf frischen Blattsalaten, mariniert mit nussigem Rapsöl und würzigem Balsamico

€ 9,80

Heiße Brote & mehr

Grillkäsebrot

mit würzigem Hartkäse* überbacken

€ 3,50

Bauernbrot

Mit Speck* Zwiebel, Ei* und würzigem Hartkäse* überbacken

€ 5,80

Blauschimmelkäsebrot

Brot* mit Blauschimmelkäse überbacken, Walnüssen und Honig

€ 3,50

Frankfurter*

mit Senf, frischem Kren und Stangerl*

€ 3,90

Leinölerdäpfel

mit Leinöl* und grünem Salat

€ 8,80



Du bist wirklich in Eile und legst nicht viel Wert auf Schnick Schnack? Unsere Saudrawi-Jause hast du garantiert in **10 Minuten**, egal wieviel los ist.

Hausbrot, Mexikanerwürstel, Hartkäse, Topfenkäse und aus.

5,20€

* Bioprodukte

* Bioprodukte

All Week

„New“
Special-
Burger

h

Burger Time.

JEDEN DONNERSTAG

WÄHLE
DEINE BEILAGE!

(sind beim Burgerpreis inklusive)

Hausgemachte Wedges
mit feinem Dip

Grüner Beilagensalat

Cole Slaw
amerikanischer Krautsalat
mit Karotte und
Sour-Cream-Dressing



Burger- Donnerstag

Fleisch in BIO Qualität - Wir machen unsere Burgerpattys selber und ausschließlich mit Fleisch aus biologischer Herkunft.

Steirer

saftiges Rindfleischpatty* mit Kernöltopfen*, würzigem Käse*, knusprigem Speck* und frischem Kren

€ 9,20

Italiano

Rindfleischpatty* mit feinem Mozzarella, geschmackigem Basilikumpesto, frischer Joghurt-Kräuter Sauce* u. getrockneten Tomaten

€ 9,20

Cheeseburger - der Klassiker

saftiges Rindfleischpatty* mit extra viel Käse* und würziger Essiggurker*-Senf-Sauce

€ 9,20

Fleischesfreuden

Rindfleischpatty* mit würzigem Käse, dazu knusprig angebratener Speck* und oben drauf frische Zwiebelringe und feurige Sauce

€ 9,20

Big Hans

ZWEI Rindfleischpattys* mit frischen Zwiebelringen, knusprigem Speck* und feuriger Sauce

€ 11,20

Be my Honey

saftiges Rindfleischpatty* mit feinem Schafskäse, honigsüßer Erdnussmayonnaise und knackigem Rucola

€ 9,20

Kraftlackl

geschmackiges Hirse-Körndl-Patty mit würzigem Käse*, frisch geriebenen Karotten, milder Joghurt-Kräuter-Sauce* u. knackigem Rucola

€ 9,20

Youngster

Rindfleischpatty* mit mildem Käse, feiner Joghurt-Kräuter Sauce und Ketchup

€ 7,90

hausgemachte Wedges

mit zweierlei Dip

€ 3,90



Biofleisch vom Bauernhof

regional. bio. echt.

JETZT VORBESTELLEN

Wachsen oder weichen. Das war oder ist leider eine verbreitete Devise in der Landwirtschaft. Wir sind dankbar, dass Heinrich und Rosemarie Steinmayr, von ihnen haben wir den Biohof übernommen, erfolgreich aus dieser Spirale ausgestiegen sind. Durch Differenzierung und Professionalisierung ist es gelungen unseren kleinen Hof im Herzen des Mühlviertels gut zu positionieren. Seit 1995 wird unser Hof biologisch bewirtschaftet. Größten Wert legen wir auf die Gesunderhaltung unseres Bodens, ist er doch die Lebensgrundlage. In einer weiten, abwechslungsreichen Fruchtfolge versuchen wir die Fruchtbarkeit des Bodens zu steigern und gleichzeitig einen anspruchsvollen Ertrag zu erwirtschaften. Am Hof halten wir eine kleine Mutterkuhherde, Puten und Schweine. Sie alle haben eine Aufgabe im Hoforganismus. Durch Weidehaltung und Ausläufe können alle unsere Tiere die Sonne spüren aber auch die Frische des Regens. Die Erzeugung, aber auch der Konsum von Fleisch stellt hohe Ansprüche an die eigene Ethik. Fleisch stammt von Tieren.

Tiere werden dafür geschlachtet. Dank der Schlacht- und Verarbeitungsräumlichkeiten am Hof können wir unseren Tieren jeglichen Transportstress ersparen. Dass dadurch eine einmalige Fleischqualität erreicht wird ist klar. Unser Ziel ist es nicht ein billiges Massenprodukt für jeden Tag zu produzieren, sondern ein Lebensmittel, das mit Bedacht und Wertschätzung genossen wird. Wer bei uns am Hof einkauft, hat natürlich das Recht sich umzusehen, nachzufragen, neugierig zu sein. Gerne nehmen wir uns für ein Gespräch oder eine Hofrunde Zeit. Es ist uns wichtig, dass unsere KonsumentInnen informiert und kritisch sind und Bio-Landwirtschaft auch begreifen.

Weitere Informationen zu uns, unserem Hof, unseren Tieren und zum Fleischverkauf findest du unter www.bio-bauernhof.at.

Wenn du dich bei unserem Newsletter anmeldest halten wir dich auf dem Laufenden.



NEU
DAS IDEALE
GESCHENK
Biohof Steinmayr
Gutscheine
Hier am Hansberg
erhältlich!


Steinmayr
Biofleisch vom Bauernhof

Bio-Bauernhof
Anneliese Maringer & Johannes Steinmayr
Allersdorf 8 - A 4174 Niederwaldkirchen - ^H +43 664 4645 332
^M steinmayr@bio-bauernhof.at - ^W www.bio-bauernhof.at



Anneliese's Bio-Putenfleisch auf Dinkelreissalat

KALTER SCHMAUSS
FÜR HEISSE TAGE



Ober- und Unterkeule, Schulterblatt oder Flügelteile von der Bio-Pute am Vortag mit Knoblauch, Thymian und Salz marinieren. Im Backrohr bei 160°C 2-3h zugedeckt schmoren lassen. Das Fleisch lässt sich nun sehr leicht vom Knochen lösen. Mach das am Besten im noch warmen Zustand und schneide es anschließend in mundgerechte Stücke. Den Dinkelreis währenddessen bissfest kochen und Zwiebel mit Knoblauch in einer Pfanne goldbraun rösten.

reiben und eine **Marinade mit 2EL Wasser, 4EL Farmgoodies Rapsöl (nussiger Geschmack!), 1EL Apfelfressig, 1EL Apfelsaft, 1TL Honig, 1TL Honig, Salz und Pfeffer** zubereiten.

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit frischen Kräutern abschmecken.

Eignet sich auch super für ein Turkeyleftover Essen!

Wenn alle Zutaten abgekühlt sind ca. **2 mittelgroße Karotten** pro Person fein



Alle Infos zu unserem
Biobetrieb:
www.bio-bauernhof.at



Rosemarie's Schnitzel vom Bio-Rind

IN WILDSAMENKRUSTE
AUF HAGEBUTTENREIS



Dünne Schnitzel vom Bio-Rind klopfen und trocken tupfen, leicht pfeffern, beidseitig in Mehl wenden und ins gesalzene Ei geben. Anschließend in Brösel-Sesam-Wildsamengemisch (Samen von zB Brennnessel, Spitzwegerich, Melde, Girsch, ...) wälzen und in heißem Butter-schmalz ausbacken.

Je nach Wahl der Wildsamen ergibt sich jedes Mal ein neues Geschmackserlebnis. Als Beilage schmeckt Hagebuttenreis mit seiner süßen Note. Dazu einfach geputzte Hagebutten (halbiert, entkernt) in etwas Butter andünsten und unter den fertig gedünsteten Reis mischen.



TERMINE

BIO-PUTENFLEISCH

- **SOMMER:**
Ende Mai bis Ende Juni
- **WINTER:**
Anfang November bis
Mitte Dezember



BIO-RINDFLEISCH CA. ALLE 2 MONATE

Für genauere Infos zu Preisen und Paketen frag einfach deine Kellnerin. Du kannst gleich hier bestellen.

NACHGEDACHT

Von der Vision zur Wirklichkeit

EIN LANGER WEG
MIT SCHÖNER AUSSICHT

Die Welt ist im Aufbruch. Wohin man schaut sind die bestehenden Systeme im Umbruch. Zum Einen verändern sie sich, weil Menschen aus Armut und Unterdrückung ausbrechen wollen, weil die Natur nicht mehr mitmacht und zum Anderen, weil Menschen mit der Vision von einer gerechten, gesunden und zukunftstauglichen Welt einen Wandel einleiten.

Betrachtet man die Landwirtschaft, den Umgang mit unserem Boden, unseren Tieren und unseren Lebensmitteln so ist ein Wandel längst überfällig. In Österreich werden pro Tag 22 Hektar fruchtbarer Boden verbaut – um einen Menschen zu ernähren braucht man rund 0,5 Hektar pro Kopf/Jahr. Im Durchschnitt werfen wir pro Jahr 180 kg Lebensmittel in den Müll – das ist ein halbes Kilo täglich. Noch nie wurde weniger Geld vom Haushaltseinkommen für Nahrungsmittel ausgegeben als heute – 2015 13%, 1980 24%, 1950 45%. Auf der anderen Seite sinken die Einkommen in der Landwirtschaft seit Jahren. Bauern werden in die Schuldenfalle getrieben mit der Aussicht auf ein Ticket für den Weltmarkt. Pflanzen und Tiere werden patentiert. Durch Massentierhaltung und den Einsatz von Chemie soll die Produktion einfacher und billiger werden, gleichzeitig steigt die Abhängigkeit

von Saatgut- und Düngemittelkonzernen und die Qualität von Wasser und Boden sinken. Mehr und mehr Menschen brechen auf. Aufbrechen kann man aber nicht in die Vergangenheit, und es war auch nicht alles besser! Aufbrechen kann man nur in die Zukunft.

Gärtnern boomt, über Foodcoops entstehen neue Kontakte zur Landwirtschaft, CSA und alternative Finanzierungsmodelle können Unabhängigkeit von Banken schaffen. Der Marktanteil von Bioprodukten steigt stetig, auch die Zahl der Biobetriebe, Unterschriftenaktionen gegen Massentierhaltung, Glyphosat und Patente auf Pflanzen und Tiere erreichen Millionen Menschen und viele nehmen die Energiewende selbst in die Hand. Die kleinen Entscheidungen die wir täglich treffen, haben mehr mit Politik zu tun als auf den ersten Blick vermutet.

Die Bewegung hin zu einer fairen, gesünderen, schöneren und nachhaltigeren Zukunft hat schon begonnen. Sie wächst anfangs langsam, von unten, wie es auch die großen Bäume tun, die später süße Früchte tragen. Jeder kann seinen Beitrag leisten. Wir versuchen es mit unserem Konzept in der Gastronomie und Landwirtschaft. Versuch es auch du, es wird dir gefallen.



Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wilde Säfte aus meiner Kräuterküche

(Holunderblüte, Schafgarbe, Fichtenwipferl, Mädesüß, Jostabeere, 9Kräutermix)
mit Soda od. Leitungswasser g'spritzt 1/3l € 2,50 1/2l € 2,80

Hausgemachter Süßmost von Streuobstbäumen aus der Hansbergregion
mit Soda od. Leitungswasser g'spritzt 1/3l € 2,50 1/2l € 3,00

Hasenfit BIO-Fruchtsäfte, Apfel-Orange-Karotte, Orange, Birne, Apfel-Kirsch
mit Soda od. Leitungswasser g'spritzt 1/3l € 2,50 1/2l € 3,00

Hasenfit BIO-Fruchtnektar, Erdbeere, Johannisbeere
mit Soda od. Leitungswasser g'spritzt 1/3l € 2,80 1/2l € 3,20

Limo (Cola, Almdudler, Eistee) 1/3l € 3,00 1/2l € 3,50
g'spritzt 1/3l € 2,80 1/2l € 3,20

Vöslauer Mineral Flasche 1/3l € 2,50
mit Zitrone 1/3l € 2,50

Soda Zitrone 1/3l € 2,50 1/2l € 2,80
Soda im Krug pro Liter 1l € 3,50

UNSERE BIERE

Mühlviertler Bio Bier, Hofstettner 1/3l € 3,00 1/2l € 3,50

Radler mit Almdudler 1/3l € 3,00 1/2l € 3,50

Freistädter Zwickel Radler 1/2l € 3,50

Schlägler Bio Zwickl 1/3l € 3,00 1/2l € 3,50

Clausthaler 1/2l € 3,50

Hofstettner Granit 1/3l € 3,20

Neufeldner BIO Mühlviertler Weisse 1/2l € 3,70

Andechs Weißbier hell/dunkel 1/2l € 3,70

Edelweiss alkoholfreies Weizen 1/2l € 3,70

MOST

AUS DER HANSBERGREGION

Most pur 1/3l € 3,00 1/2l € 3,50

Most g'spritzt 1/3l € 2,80 1/2l € 3,00

Hollermostspritzer 1/3l € 3,00 1/2l € 3,50

Most im Krug pro Liter 1l € 5,00

WEINE

BIOWEINE AUS NIEDERÖSTERREICH & BURGENLAND

Grüner Veltliner
Blauburger 1/8l € 3,50

Bioweingut Wimmer Czerny
Schankweine weiß/rot 1/8l € 2,50

G'spritzter, Schlederer 1/4l € 2,50 1/2l € 3,00

Hansbergspritzer 1/4l € 3,00 1/2l € 3,50

Süßer Spritzer, Fetzwein (Cola Rot) 1/4l € 3,50 1/2l € 5,50

Roséspritzer (0,7l Bio Rosé + 1l Soda) € 25,00

Bouteillenweine nach Auskunft. Weine teilweise in BIO Qualität

WARME GETRÄNKE

BIO FAIRTRADE KAFFEE ORGANICO

Verlängerter, Espresso € 2,50

Cappuccino, Gr. Brauner € 3,00

Hauskaffee, Caffe Latte, Kakao € 3,50

Mühlviertler Bergkräutertee € 2,50

HOCHPROZENTIGE SCHNÄPSE

Hausschnaps (Birne, Korn, Zwetschke) € 2,50

Hauder Edelbrände/Liköre € 3,00 bis

Wir besuchen dich mit unserer Schnapskiste gerne am Tisch! € 5,00

Whisky Broamat Lus, Auer-Eiche oder Old Hauder € 5,00



Hansberg

Dort wo d'Jausn schmeckt!

Jausenstation Hansberg
Anneliese Maringer & Johannes Steinmayr

Schlag 15 - A 4172 Sankt Johann am Wimberg

^H +43 664 4645 332

^M jausenstation-hansberg@bio-bauernhof.at

^W www.jausenstation-hansberg.at

^f www.facebook.com/JausenstationHansberg



Öffnungszeiten

1. Mai bis 26. Okt

Samstag, Sonntag

& Feiertage

14 - 22 Uhr

Donnerstag

1. Freitag im Monat

16 - 22 Uhr