



Hallo liebe KundInnen und FreundInnen

Es gibt wieder einiges zu berichten von uns, unserem Hof, unserem Gasthaus und unseren Ideen - bleib dran und erfahre, was es Neues gibt ☐

Unsere Jausenstation am Hansberg öffnet bald wieder die Pforten

Ende März/Anfang April ist bei uns "Hansbergsaisonplanungshochsaison" ☺ und endlich seit 3 Jahren eine Planung ohne Corona Maßnahmen in der Gastronomie. Die Vorfreude auf die heurige Saison steigt, vor allem auch weil unser großes Team komplett ist. Wir konnten wieder alle Aufgabenbereiche mit bewährten MitarbeiterInnen abdecken und auch zwei neue motivierte junge Mitarbeiter für die Arbeit in unserem Betrieb gewinnen. Liebes Team ihr seid das pulsierende Herz des Hansberges, DANKE schon jetzt für euren Einsatz!

Trotzdem gestaltet sich die heurige Saisonplanung sehr anspruchsvoll. Vor allem, weil wir durch Optimierung von Abläufen und Einkäufen versuchen wollen, einen Teil der drastisch steigenden Kosten abzufedern und nicht 1:1 weiterzugeben und das ohne Qualitätseinbußen für euch, liebe Gäste. Das Hirn und der Computer glühen...

Los geht's in bekannter Weise am 1. Mai Nachmittag mit dem beliebten Maibaumaufstellen. Musikalisch umrahmt von LAWOAZGA aus Arnreit starten wir in unsere 13. Saison.

Wir freuen uns, wenn du mit uns feierst!

Wenn du noch Wünsche, Anregungen oder Tipps für die kommende Saison hast - dann lass es uns bitte wissen! Wir sind offen für Feedback - in jede Richtung.

A promotional poster for Jausenstation Hansberg. The top left features a circular image of a sandwich with a pink flower. The top right has the 'h' logo and the text 'Jausenstation Hansberg regional. bio. echt.'. The center text reads '1. MAI Saison START mit Maibaumaufstellen'. To the right are icons for a clock (ab 14.00), a musical note (LIVE Musik von Lawoazga), and a cupcake (frische Mehlspeisen). A circular badge on the bottom left says '1. Mai bis 26. Okt' with a schedule: 'SAMSTAG, SONNTAG AB 14.00 UHR' and 'DONNERSTAG, FREITAG AB 16.00 UHR'. A dark circular badge on the bottom right says 'jeden Do und Fr BURGER'. The bottom left shows a burger. The bottom right contains the contact information for Jausenstation Hansberg, including the address 'Schlag 15, 4172 St. Johann am Wbg.', phone number '0664 4645332', website 'www.jausenstation-hansberg.at', and social media icons for Facebook and Instagram.

1. MAI
Saison
START
mit Maibaumaufstellen

ab 14.00
LIVE Musik
von Lawoazga
frische
Mehlspeisen

1. Mai bis 26. Okt
SAMSTAG, SONNTAG
AB 14.00 UHR
DONNERSTAG, FREITAG
AB 16.00 UHR

jeden Do
und Fr
BURGER

Jausenstation Hansberg follow us!
Schlag 15, 4172 St. Johann am Wbg.
0664 4645332
www.jausenstation-hansberg.at



□ deine Feier bei uns am Hansberg

Nach drei Jahren, in denen die Planung von größeren Feierlichkeiten schwierig war, steht dem heuer nichts im Wege. Wir merken, dass großer Nachholbedarf besteht und zahlreiche Firmen-, Vereins- und Familienfeiern gebucht werden.

Sehr zu unserer Freude, denn die geplante Auslastung ist uns die Allerliebste. Für geschlossene Feiern haben wir Räumlichkeiten für 20-25 Personen und für rund 40-45 Personen. Bei Schönwetter gerne auf unserer großen Sonnenterrasse, aber irgendwann macht auch die Sonne Feierabend...

Sehr beliebt ist 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 0660 6064621)
- Gemeinsames Essen. Kaltes Tischbuffet mit allem was das Jausenherz begehrt, Hansbergrein mit Brat'l, Knödel und Kraut wenn´s deftiger sein darf oder einfach klassisches mühlviertler Knödelessen.
- Ausklang und glückseliger Abstieg.

Deine Privaträume oder Gartenlaube ist dir für dein Fest lieber, unsere kalten Buffets gibt's auch für zuhause.

Wir freuen uns von dir zu hören.

frisches Bio - Rindfleisch vom Auerochsen für dein ☐☐ Osterfest

Am Karfreitag - 7.4. haben wir ab Hof frisches Rind- und frisches Schweinefleisch

☐**NEU**☐ im Angebot ist ein 10 kg Mischpaket - eine gut organisierte Vorratsküche spart viel Zeit, Nerven und Geld.
Oder warum nicht einfach teilen und sparen - mit Freunden, Nachbarn oder der Schwimu.
Achtung - Nach dem Osterverkauf gibts das nächste Rind erst wieder im **August**.

Du hast natürlich die Möglichkeit, das Fleisch bei uns bereits geschnitten zu bestellen - Steaks in gewünschter Dicke, Schnitzel in gewisser Größe, Gulasch etc.

[Hier ist der direkte Weg zur Bestellseite.](#)
Geht aber auch per Mail, Anruf, Whatsapp :)

Unser Hofladen ist noch regulär offen

Fr von 9 bis 17
Sa von 8.30 bis 11.00 Uhr

Fr, 7.4., Sa, 8.4.
Fr, 14.4., Fr 21.4. - dann ist Schluss bis November





□ **Deine Osterjause vom Biohof**

Am Karfreitag und Karsamstag bieten wir dir eine Auswahl klassischer Jausenzutaten

gebratenes Schweinsbratl
gekochtes Geselchtes
Speck - je nach Vorliebe

Auf Wunsch dünn aufgeschnitten.

Falls du eine größere Menge benötigst, würden wir dich sehr bitten bei uns vorzubestellen.
Unkompliziert per Anruf, Mail oder Whatsapp.

Der gemütlichen Osterjause im Kreis deiner Lieben steht nix mehr im Weg.

Neue Rezepte

Auf unsere Website stellen wir immer wieder neue Rezepte mit aber auch ohne unsere Produkte online.

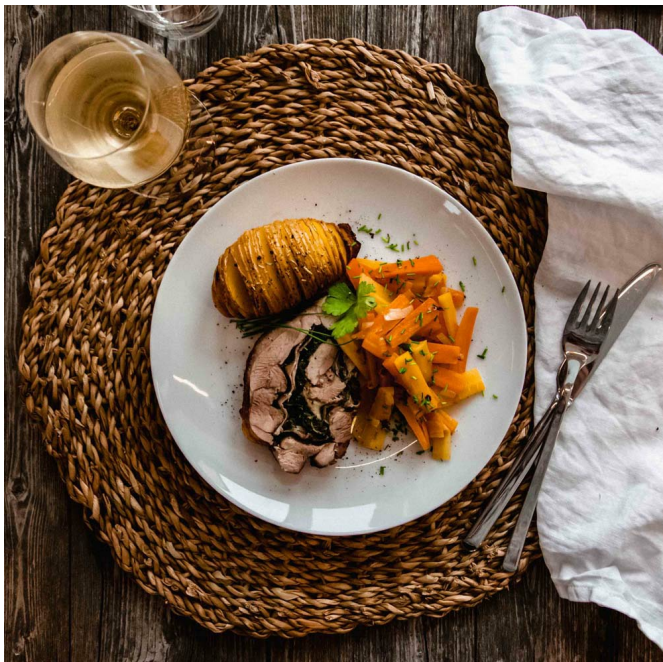
Gerade vor kurzem hatten wir ein schönes, buntes Flammkuchenessen. Die dünnen Fladen sind wirklich sehr praktisch

- der Teig ist einfach und schnell hergestellt
- die Belagauswahl ist riesig
- jede Geschmacksvorliebe kann bedient werden
- super vorzubereiten und dann schnell fertig

Das wäre eine Idee für den nächsten Kindergeburtstag, bei der Familienfeier, dem Freundetreff, oder einfach so für einen gemütlichen Samstag Abend

Hier gibts ein paar Belagvarianten von uns für dich getestet. (Zugeben - "etwas" Pulled Pork lastig)

[HIER gehts zur Rezepte Seite.](#)



frisches Bio-Putenfleisch gibts im JUNI

Wir hoffen sehr, nicht nur für uns, sondern auch für unsere Puten, dass die Temperaturen bald steigen und die Sonnenstrahlen uns wieder wärmen.

Sobald dieses kalte und nassfeuchte Frühjahrs Wetter in ein warmes und angenehmes umschlägt dürfen die Puten raus in den großzügigen Auslauf.

Bis dahin verbringen sie die Zeit noch im warmen Indoorbereich mit all you can eat Buffet und ausreichend Ruhezeiten.

[HIER ist der direkte Weg zu deinem Bio Putenfleisch](#)

REGIONALER EINKAUF warum soll ich das machen?
wir geben dir ein paar gute Gründe

#1 du förderst aktiv die lokalen Betriebe, die Erhaltung und Schaffung neuer Arbeitsplätze

#2 du kannst dich von der Frische und Qualität direkt vor Ort überzeugen

#3 gerade Lebensmittel legen oft weite Transportstrecken zurück, dein Einkauf beim Bauernhof ums Eck trägt dazu bei CO2 zu vermeiden

#4 Vielfalt statt Einfalt - jeder Hof produziert ein bisschen anders und der Speck schmeckt dort und da unterschiedlich - aber in jedem Fall ist er weit weg von langweiliger Industrieware

#5 durch den Besuch eines Bauernhofes lernst du die Region besser kennen und schaffst Bewusstsein für die heimischen Lebensmittelproduzenten.

klar - oft sind die Supermarktangebote zu verführerisch, aber denk auch dran "jede einzelne Kaufentscheidung setzt Produktionsketten in Gang"



Herzlichen Dank für dein Interesse

Wir wünschen dir ein schönes Osterfest mit viel Freude beim Nesterlsuchen und Eierpecken :)

Wir freuen uns dich nächste Woche im Hofladen zu sehen. Sonst bestimmt bald am Hansberg.

liebe Grüße vom Biohof
Anneliese und Johannes

Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [**hier**](#) kostenlos abbestellen.

Johannes Steinmayr
Allersdorf 8
4174 Niederwaldkirchen
Österreich

+43 664 4645 332
steinmayr@bio-bauernhof.at