



STEFANS
PLATZERL

Speisekarte



Herzlich willkommen im Stefansplatzlerl!

„Guad essen“ in St. Stefan! Das ist unser Versprechen und dieses sehen wir umfassend:
Gut für unsere Gäste und gut für unsere Umwelt!

Unsere Region bietet eine unglaubliche Fülle an hochwertigen und gesunden Lebensmitteln und ist reich an zahlreichen Produzenten und Bauern. Bei der Wahl unserer Zutaten blicken wir ganz bewusst in unsere Umgebung und legen Wert auf die hervorragende Qualität der Produkte aus unserer Mühlviertler Region! Biologischen Produkten geben wir - soweit möglich - den Vorrang. Unsere Speisekarte wird immer wieder nach den saisonal verfügbaren Lebensmitteln entsprechend dem Lauf der Natur und den Jahreszeiten angepasst.

Unsere Partnerbetriebe sind zum Beispiel:

Bäckerei Wiplinger und Bäckerei Ledermühle Bindl, Fleischerei Schuster (Piberschlag), Eier von der Familie Stelzer (Auberg), Käse von Christian Stöbich und St. Leonhard (Sarleinsbach), Freistädter Bier, Mairinger Säfte, ...

ARTEGRA Werkstätten – die Betreiberin des Stefansplatzlerls

Arbeit ist ein wichtiger Teil unseres Lebens und ein wichtiger Bestandteil für die Teilhabe eines jeden Menschen am gesellschaftlichen Leben. Wir, die ARTEGRA Werkstätten, bieten an unterschiedlichen Standorten im oberen Mühlviertel daher Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigungen an, unterstützen diese in der Qualifizierung und Ausbildung und suchen gemeinsam Arbeitsplätze am sogenannten ersten Arbeitsmarkt. Damit wollen wir Menschen mit Beeinträchtigungen in unserer Region ein erfülltes und selbstbestimmtes Leben ermöglichen!

Die Berufsfelder sind vielfältig: Wäschereidienstleistung, Gärtnerei und Grünraumpflege, Einzelhandel als Nahversorger, Gastronomie und Catering, Kreatives Gestalten und Produzieren, ...

Im Stefansplatzlerl arbeiten unsere MitarbeiterInnen mit und ohne Beeinträchtigungen Hand in Hand um Sie kulinarisch zu verwöhnen!



www.artegra.at





Aus dem Suppentopf

Rindsuppe hausgemacht

€ 3,50

mit Kräuterfrittaten oder selbstgemachten Speckknödel

Zucchinicremesuppe

€ 4,40

mit Weißbrotroutons vom regionalen Bäcker

Eine Kleinigkeit vorab

Mariniertes Gartengemüse vom Grill

€ 6,10

Buntes Gemüse vom Grill herzhaft mariniert dazu Schuster Speck.
(wahlweise auch vegetarisch)

Leinölerdäpfel

€ 4,50

„Erdäpfel & Leinöl – Region pur“



Salatvarianten

Steffinger Salat

€ 8,90

Gartenfrischer bunter Salat mit gebratenen Speckscheiben und gerösteten Erdäpfeln, Joghurtdressing
(wahlweise auch vegetarisch) G,

Backhendlsalat

€ 9,50

Hühnerfiletstreifen mit Kürbiskernpanade
auf buntem Salat mit Mühlviertler Kernöl und Orangendressing A,C,

Skandinavi Salat

9,50

Räucherlachs auf buntem Gartensalat und Senf- Honigdressing

Gemischter Salat der Saison

€ 3,50

Als kleine Vorspeise oder zu einem Hauptgericht dazu... natürlich mit hausgemachtem Dressing M,



Hauptspeisen

Bauern Cordon Bleu

€ 14,20

Heumilchschwein vom „Genghof“ fein gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Loishof Bergkas, dazu gemischter Salat nach Saison Erdäpfeln und Kräuterreis

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkrenn

€ 10,90

Mühlviertler Rindfleisch auf feiner Schnittlauchsauce, dazu Semmelkrenn, gedünstetes Gemüsejulienne und Rösterdäpfel...L,A,G,

Weberstraße mit Champignonsauce

€ 12,50

Wie früher beim Werner ;-)
Zarte Hendlbrust auf Champignonsauce dazu servieren wir zwiegsplitzte Nudeln und knackige Karotten. G,A,C,

Erdäpfel-Zucchini Steak

€ 9,20

Hausgemachte Erdäpfel-Zucchini laibchen gefüllt mit Schafskäse an feiner Champignonsauce dazu knackiger Salat

Wiener Schnitzel

€ 11,20

Vom Heumilchschwein vom „Genghof“ dazu Erdäpfel, Reis und gemischter Salat



Die süße (Nach)Speise

Torten und Kuchen aus unserer Vitrine

Preis siehe Vitrine

Mit Liebe in unserer Küche für Ihren Genuss gebacken! A,C,G,E,H

Eispalatschinken

€ 5,60

Hausgemachte Palatschinken gefüllt mit Bio-Eis von der Ledermühle Bindl, garniert mit Früchten der Saison A,C,G,E

Schokomousse

€ 4,20P

Feines Schokoladenmousse im Glas garniert mit Früchten

Für unsere kleinen Gäste

Schupfnudeln

€ 4,80

Mit Champignonsauce G,C,A

Schnitzerl mit Pommes

€ 5,20

vom Heumilchschwein vom „Genghof“ mit einer Portion Pommes und Ketchup A,C

Mohnnudeln mit hausgemachtem Apfelmus A,C

€ 4,80