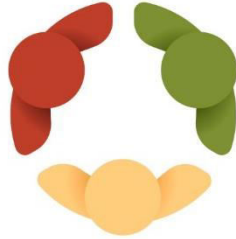


STEFANS PLATZERL

Speisekarte

„die Kleine“



STEFANS PLATZERL

Speisekarte

„die Kleine“



Herzlich willkommen im Stefansplatzerl!

„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 Stefansplatzerls

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





Herzlich willkommen im Stefansplatzerl!

„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 Stefansplatzerls

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





Eine Kleinigkeit für Zwischendurch

Heißes Brot

Spezialbrot von der Bäckerei
Wiplinger
belegt mit herzhaften Zutaten - fein
gratiniert

Varianten:

Tomaten- Mozzarella Brot

*Stefansplatzerl Brot, belegt mit Speck,
Frühlingszwiebeln, Paprika*

Salami, Camembert, Preiselbeere und Birne

Hausgemachte Gulaschsuppe

Würzige Gulaschsuppe mit Rindfleisch
aus der Region, dazu Brot vom Bäcker
ums Eck.



Brettljause

Schweinsbraten, Schusterspeck,
Bauernschinken, Bio Camembert Ei
und fein garniert, 1 Gebäck

Berner Würstel

Schuster Berner mit Pußta Salat und
Pommes

Frankfurter mit Gebäck, Senf und Krenn

Debreziner mit Gebäck, Senf und Krenn

Saure Wurst

Schuster Knacker, Zwiebeln und
Mühlviertler Kernöl, dazu ein Gebäck



Eine Kleinigkeit für Zwischendurch

Heißes Brot

Spezialbrot von der Bäckerei
Wiplinger
belegt mit herzhaften Zutaten - fein
gratiniert

Varianten:

Tomaten- Mozzarella Brot

*Stefansplatzerl Brot, belegt mit Speck,
Frühlingszwiebeln, Paprika*

Salami, Camembert, Preiselbeere und Birne

Hausgemachte Gulaschsuppe

Würzige Gulaschsuppe mit Rindfleisch
aus der Region,
dazu Brot vom Bäcker ums Eck.



Brettljause

Schweinsbraten, Schusterspeck,
Bauernschinken, Bio Camembert Ei
und fein garniert, 1 Gebäck

Berner Würstel

Schuster Berner mit Pußta Salat und
Pommes

Frankfurter mit Gebäck, Senf und Krenn

Debreziner mit Gebäck, Senf und Krenn

Saure Wurst

Schuster Knacker, Zwiebeln und
Mühlviertler Kernöl, dazu ein Gebäck