



STEFANS
PLATZERL

Speisekarte



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), Fleischerei Zalto, Eier von der Familie Stelzer (Auberg), Käse von Christian Stöbich, 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 Stefansplatzerl arbeiten unsere MitarbeiterInnen mit und ohne Beeinträchtigungen Hand in Hand um Sie kulinarisch zu verwöhnen!



www.artegra.at



Aus dem Suppentopf

Eierschwammerl-Cremesuppe € 4,40

mit knusprigen Schwarzbrotcroutons vom regionalen Bäcker A,G.

Rindsuppe wahlweise mit Leberknödel oder Frittaten € 3,50

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel vom regionalen Schwein oder Frittaten A,L,,C,G

Eine Kleinigkeit vorab

Leinölerdäpfel mit Räucherlachs € 6,90

„Erdäpfel & Leinöl – Region pur trifft Skandinavien“ G,A,D-

Leinölerdäpfel pur € 4,50



Salatvarianten

Steffinger Salat

€ 8,90

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

Backhendlsalat

€ 10,90

Hühnerfiletstreifen mit Kürbiskernpanade auf buntem Salat mit Mühlviertler Kernöl und Orangendressing AC

Schwammerlsalat

€ 9,80

Schwammerl, mit knackfrischem buntem Blattsalat und gebratenen Speckstreifen, verfeinert mit Balsamico Kräuter dressing (wahlweise auch vegetarisch) M

Back Camembert

€ 10,90

Panierter Camembert von der Biokäserei St. Leonhard auf Blattsalat, gemischten Salaten, Erdbeeren, Preiselbeeren und mariniert mit Joghurtdressing AC,G

Gemischter Salat der Saison

€ 3,50

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

- auf Wunsch servieren wir gerne ein Knoblauchstangerl vom Klaus dazu

Hauptspeisen

- Bauern Cordon Bleu*** € 13,90
Vom „Genghof Schwein“ gefüllt mit Speck, Bergkäse aus Sarleinsbach und Zwiebel neben Erdäpfel und Reis dazu servieren wir einen Salat A,C,G,M
- Wiener Schnitzel*** € 10,90
Vom „Genghof Schwein“ serviert mit Petersilienerdäpfeln, Reis und einem gemischten Salat A,C,M,L
- Spare Ribs*** € 14,90
Vom regionalen Schwein mariniert mit einer kräftigen BBQ Sauce neben würzigen Erdäpfelspalten und einem Sauerrahmdip servieren wir dazu einen Coleslaw – natürlich hausgemacht...G,M,O,C
- Erdäpfel-Zucchini Steak*** € 9,20
Hausgemachte Erdäpfel-Zucchini laibchen gefüllt mit Schafskäse an feiner Schwammerlsauce dazu knackiges Grillgemüse AG,C,M,L
- Gekochtes Rindfleisch*** € 10,90
Mühlviertler Rindfleisch neben Semmelkrenn, Gemüse Julienne und Rösterdäpfel- als kleine Draufgabe Schnittlauchsauc L,A,G
- Serviettenknödel & Schwammerlsauce*** € 8,90
Serviettenknödel an feiner Eierschwammerlsauce und dazu ein frischer Salat
- Gefüllte Hendlbrust*** € 13,20
Österreichische Hendlbrust gefüllt mit einer Kräuter-Semmel Füllung an Schwammerlsauce, Schupfnudel und knackigem Grillgemüse A,C,G,M,L

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

€ 4,90

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

Schokoladen Parfait

€ 3,50

Helles und dunkles Schokoparfait an einer Himbeersauce und Obstgarnitur c,G

Mohnnudeln mit hausgemachtem Apfelmus A,C,

€ 4,50

Für unsere jungen Gäste

Schupfnudeln

€ 4,80

Mit Champignonsauce G,C,A,

Schnitzerl mit Pommes

€ 5,20

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

Panierte Hendlstückerl à la Chicken Nuggets mit Pommes A,C,L,O

€ 4,80

Eine Kleinigkeit für Zwischendurch

<i>Berner Würstel</i>	€ 8,90
Schuster Berner mit Pußta Salat und Pommes	
<i>Curry Wurst mit Pommes</i> <small>L,M</small>	€ 8,90
<i>Grammschmalzbrot</i>	€ 3,50
Hausgemachtes Grammschmalz mit Zwiebeln und kleiner Salatgarnitur <small>A,M</small>	
<i>Saures Rindfleisch</i>	€ 8,50
Zart geschnittenes regionales Rindfleisch mit Käferbohnen, Zwiebeln und mit Mühlviertler Kernöl angerichtet. 1 Gebäck dabei <small>A,L,M</small>	
<i>Speckbrot</i>	€ 4,20
Schuster Speck auf Brot von unseren Bäckern <small>A</small>	
<i>Erdäpfelkasbrot</i>	€ 3,20
- Unsere Aufstriche sind natürlich hausgemacht <small>A,G</small>	
<i>Topfenkasbrot</i>	€ 3,20
- Unsere Aufstriche sind natürlich hausgemacht <small>A,G</small>	