



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), 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 Stefansplatzerl arbeiten unsere MitarbeiterInnen mit und ohne Beeinträchtigungen Hand in Hand um Sie kulinarisch zu verwöhnen!



www.artegra.at



Aus dem Suppentopf

Kräftige Wildcremesuppe

€ 4,80

Mit aromatischen Knoblauchchips A,G

Rindsuppe wahlweise mit Leberknödel oder Frittaten

€ 3,80/ €3,50

Kräftige Suppe vom regionalen Rind A,L,C,G

Eine Kleinigkeit vorab

Carpaccio vom Mühlviertler Hirsch

€ 9,50

Fein serviert mit Zitronen-Kräuter Vinaigrette, Rucola, Nüssen und Parmesan M,

Leinölerdäpfel mit Hirschcarpaccio

€ 6,50

Erdäpfel & Leinöl – Region pur trifft Wild G,A

*Wir beziehen das Wildfleisch
ausschließlich vom Biohof
Engleder aus Auberg*



Salatvarianten

Backhendlsalat

€ 10,90

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

Gemischter Salat der Saison

€ 3,50

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

Portion Apfel-Blaukraut

€ 3,80

Aromatisches Blaukraut- passend zu unseren Wildgerichten o,L



*Wir beziehen das Wildfleisch
ausschließlich vom Biohof
Engleder aus Auberg*

Hauptspeisen

- Wildragout*** € 15,90
Regionales Wild trifft hausgemachte Spätzle und aromatische Speckfisolen
A,G,O,L
- Rollbraten vom heimischen Wildschwein*** € 15,80
Serviert mit Marroni, Speck-Kohlsprossen und Erdäpfelknödel dazu gibt's
eine kräftige Naturjus A,G,O,L
- Hirschbraten*** € 19,80
Mit Serviettenknödel, Kroketten und Apfel-Blaukraut an feiner
Preiselbeersauce und Rotweinbirne A,G,O,L
- Schnitzerl vom Reh*** € 15,20
Paniertes Rehschnitzerl trifft auf zweierlei Püree (Erdäpfelpüree und
Erbsenpüree), Speckdatteln und Rahmsauce. Dazu servieren wir einen
herbstlichen Salat A,G,L,C
- Kürbis Rahm-Spätzle*** € 9,80
Hausgemachte Spätzle an einer Kürbis Rahmsauce und Röstzwiebeln dazu
servieren wir einen gemischten Salat A,G,C,M
- Wiener Schnitzel*** € 11,90
Von der österreichischen Pute mit Reis, Erdäpfel und gemischten Salat A,C,M
- Leinölerdäpfel mit Hirschcarpaccio*** G,A, € 9,80
- Wildbeilagenteller*** € 11,20
Servietten- und Erdäpfelknödel, Rotweinbirne und Speckfisolen an einer
kräftigen Wildsauce mit einer Portion Blaukraut A,G,O,L

Die süße (Nach)Speise

Torten und Kuchen aus unserer Vitrine

Preis siehe Vitrine

Mit Liebe in unserer Küche für Ihren Genuss gebacken!

Eispalatschinken

€ 5,60

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

Kürbiskernparfait

€ 3,50

Hausgemachtes Parfait serviert auf einem Beerenspiegel G

Mohnnudeln mit hausgemachtem Apfelmus A,G,C

€ 4,80

Für unsere jungen Gäste

Schupfnudeln

€ 4,80

Mit Rahmsauce A,G,C

Schnitzerl mit Pommes

€ 5,20

Von der österreichischen Pute mit einer Portion Pommes und Ketchup A,C,G

Panierte Hendlstückerl à la Chicken Nuggets mit Pommes A,C,G

€ 4,80