



MASENBERGER
OLMSTOLL

Die pure Natur in jeder Zutat.

Unser oberstes Ziel der Masenberger Olmstoll Küche ist, Lebensmittel höchster Qualität aus unserer Region auf den Teller zu bringen. Dabei setzen wir auf saisonale und regionale Produkte, die im Einklang mit der Natur stehen. Begriffe wie biologischer Anbau, Nachhaltigkeit, Biodiversität und Tierwohl sind für uns keine leeren Worte, sondern grundlegende Kriterien bei der Auswahl unserer Lieferanten.

Wir haben es zu unserer Mission gemacht, landwirtschaftliche Betriebe zu finden, die unsere Vision von einer natürlichen und authentischen Küche teilen. Um dieses Ziel zu verwirklichen, besuchten wir persönlich die Betriebe vor Ort und durften hinter die Kulissen blicken, führten intensive Gespräche und arbeiten ständig daran, gemeinsam die perfekte Symbiose aus Küche und Produkt zu schaffen.

Genieß' die reine Natur in jedem Gericht!

Der perfekte **START** für ein gutes Essen

Flammkuchen mit Weideschwein Hausgeselchtes Weideborsti Rosmarin Apfel-Chutney Kren	€ 14,90
Pilztarte Wildkräuter Walnuss Gewürzrahm	€ 12,90

Die Ehrlichkeit mit jedem Löffel - Suppe

Ehrliche Bio-Rindsuppe Bio-Weiderind vom Glücksgally Wurzelgemüse wahlweise: Frittaten/Leberknödel/Kaspressknödel	€ 5,90
Kürbisschaumsuppe Muskatkürbis Kürbiskernöl Knuspergebäck	€ 6,50

Tradition & Innovation trifft Natur

Wiener Schnitzel	€ 17,80
Wahlweise: Weideborsti Freilandschwein/Bio-Glückspute Petersilienkartoffel Preiselbeeren	
Klassisches gekochtes Bio-Weiderind vom Glücksgally	€ 22,50
Kartoffelrösti Wurzelgemüse Apfelkren	
Rahmbeuschel	€ 18,90
Bio-Weiderind Senf-Gurke Semmelknödel Petersilie	
Rinderragout vom Bio-Galloway	€ 21,90
Semmelknödel Holunderbeere Topinambur	
Gebratene Forelle aus dem Rabenwald	€ 23,50
Petersilienkartoffel Mangold Knoblauchemulsion	
Bio-Glückspute auf saisonalem Blattsalat	€ 17,80
Gegrillt oder gebacken Kürbiskernöl oder Dressing	

Wenn's ein Steak sein soll - solange der Vorrat reicht

Rosa gebratenes vom Bio-Weiderind	€ 39,00
<i>Unser Team informiert dich gerne, welches Stück vom Rind unser Bio-Bauer vom Glücksgallyhof frisch geliefert hat Kartoffelgratin Brokkoli Cognacjus</i>	

Grüne Gaumenfreuden (vegetarisch)

Von Hand gefertigte Kartoffel-Gnocchi € 16,80
Paradeiser | Basilikum | Burgauer-Schafskäse

Hausgemachte Jungzwiebel-Ravioli € 17,90
Kürbis | Zwiebelconfit | Nussbutter

Was immer dazu passt...

Ein Schüsserl frischer saisonaler Salat € 5,20
Kernöl oder Joghurtdressing

Die Liebe zum Süßen

Apfelstrudel € 8,90
mit hausgemachter Vanillesauce

Kaiserschmarrn € 11,90
Zwetschke | Staubzucker (ca. 30 Minuten)

Masenberger-Tiramisu € 7,80
Apfel | Kürbiskern

Zur Energiepause am Masenberg...

Morgenstund' hat Gold im Mund – Frühstück sonntags bis 11 Uhr

Das traditionelle Morgenerwachen	€ 10,60
Bauernbutter Schnittlauch saisonales Gemüse Honig Bio-Brot & Gebäck und 2 Bio-Eier nach Geschmack (Eierspeis – Spiegelei)	
Schnittlauchbrot mit weichem Bio-Ei Kräuter nach Saison	€ 4,50
Energiemüsli	€ 6,50
Dinkel Hanf Aronia Joghurt	

Für eine gute Jause ist immer Zeit

Masenberger Olmstoll Jausenplatte	€ 11,90
Variation vom Weideschwein Bauernbutter saisonales Gemüse Kren Retter Bio-Bauernbrot	
Bauernbrot mit Weideborsti Selchwürtl	€ 4,90
Hausbratwürtl vom Weideborsti Freilandschwein	€ 8,90
Kren Masenberger Olmstoll Senf & Ketchup Bio-Weckerl	

...frische Bauernprodukte aus der Region...

Bio-Galloway Rinder vom Glücksgally-Hof

Kopfing



(Quelle: www.gluecksgally.at)

„Genuss ist ein Privileg für all jene, die Zeit und Geduld haben“

Die Glücksgallys wachsen ganzjährig auf der Weide auf. Das Futter besteht zu 100% aus Weidegras, Bio-Heu und Quellwasser, um die Ursprünglichkeit der Tierhaltung zu wahren. Sie dürfen langsam und voller Ruhe und in natürlicher Umgebung aufwachsen.

Weideborsti Freilandschweine

Kaindorf



(Quelle: www.borstiburner.at)

„Ein glückliches Schweineleben macht das Fleisch am Ende so zart und köstlich wie es sein soll.“

Die Freilandschweine leben so ursprünglich wie möglich in einem Freigehege mit Erdhäusern und Schlammbecken. Sie bekommen nur das beste Futter – eine eigene Futtermischung mit Bio-Roggen und steirischem Kürbiskern-Presskuchen, schmeckt den Weideborstis besonders gut.

Was haben die Weideborstis und Glücksgallys gemeinsam?

Die Schlachtung der Tiere erfolgt bei beiden Betrieben zu 100 % stressfrei – dafür sorgt der von den Landwirten selbst entwickelte Anhänger für die Weideschlachtung. Die Tiere bleiben in ihrer gewohnten Umgebung. Sie werden keinen langen, anstrengenden und angsteinflößenden Transportwegen ausgesetzt. Alles geschieht mit Ruhe und in Verbundenheit mit der Natur, in der sie aufwachsen.

...frische Bauernprodukte aus der Region...

Buckkistl – regionales und saisonales Gemüse

Pichl bei Zöbern



„Landwirtschaft, Biodiversität, Gemeinschaft!“

In Mitten der Buckligen Welt wird nach den Grundprinzipien Marktgärtnerei Frischgemüse erzeugt. Das bedeutet kleinstrukturiert, regional, saisonal, vielfältig, biologisch und bodenschonend zu wirtschaften, um die Natürlichkeit, die Nährstoffe und Spurenelemente im Gemüse wieder zu schmecken und spüren. Die jungen Landwirte betreiben ihre 0,7 Hektar große Landwirtschaft voller Leidenschaft und frei

von chemisch-synthetischen Düngemittel, Herbiziden und Pestiziden. Dies wirkt sich besonders auf die Gesundheit des Menschen aus.

<https://buckkistl.at/daskonzept/>

Bio-Forellenzucht Geier

Rabenwald

Täglich fangfrischer Fisch.



In den wunderschönen Naturteichen mit eigenem Quellwasser wachsen Forellen, Saiblinge, Lachsforellen in idyllischer Umgebung heran. Die kleinen Wälder rund um die Teiche spenden natürlichen Schatten.

Natur, Ruhe und Ursprung sind wesentlich für den Geschmack des Fisches. Fangfrisch werden wir vom Rabenwald beliefert.

...frische Bauernprodukte aus der Region...

Loidl Biobauernhof

Kopfung bei Kaindorf

Mit gutem Gewissen – Gutes Genießen. Am besten Bio.



Der Biobauernhof Loidl ist ein Familienbetrieb in der zweiten Generation und erzeugt die besten Bio-Säfte. Von der Blüte bis zur Verarbeitung der reifen Frucht dreht sich alles um die beste Bioqualität, die schmeckt. Am Hof in Kopfung bei Kaindorf wachsen die besten Äpfel, Pfirsiche und Brombeeren, welche zu Säften weiterverarbeitet werden.

Auf den Ackerflächen wachsen verschiedenste Kulturen, wie Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer oder Hanf.

(Quelle: www.biobauernhof-loidl.at)

Biohof Krautgartner

Vorau

Fleischgenuss auf echt g'sund.



Der Biohof Krautgartner in Kleinschlag ist Direktvermarkter für regionales Bio-Fleisch der Glückspüte und mehr.

Tierwohl und Liebe zur Natur ist für die Familie eine echte Herzensangelegenheit. Die Glücksputen leben in einem Freilauf von 9.000 m² und sind, wie es der Name schon sagt, rundum glücklich. Gefüttert

werden die Puten ausschließlich mit Bio-Getreide und Bio-Pflanzeiweiß, das größtenteils selbst angebaut wird. (Quelle: www.biohof-krautgartner.at)