

Mirellen STÜBERL

Jausnen beim Bauern

Herrlich Willkommen

Das Mirellenstüberl wurde im Jahr 1986 eröffnet. Seither legen wir höchsten Wert auf die Qualität unserer hausgemachten Produkte.

Das Fleisch selbst kommt zur Gänze von den hofeigenen Schweinen, die in den Stallungen freilaufend auf Stroh gehalten werden.

Das Bratl wird nach altbäuerlicher Art gebraten, wodurch auch die Bratfett'n ihr würziges Aroma erhält.

Der Speck wird noch per Hand eingesurt und nach 3-wöchiger Reife in der hauseigenen Rauchfangselch am Dachboden mit Buchenscheiter geselcht.

Der Leberkas wird aus besten Zutaten und Fleisch zu feinem Brat verkuttert und täglich frisch herausgebacken.

Der Topfen wird nach bäuerlicher Tradition ohne Labzusatz am Holzofen langsam erwärmt, ehe er sich von der Molke trennt und abgeseibt werden kann.

Auch **der Erdäpfelkäs** wird täglich aus frischen Erdäpfeln gepresst und erhält dadurch seinen unverkennbaren Geschmack.

Weiters werden unser **hausgebackenes Bauernbrot** und die **hausgemachten Mehlspeisen, wie Krapfen und Torten, jeden Tag frisch zubereitet.**

Einen gemütlichen Aufenthalt unter dem Motto „**Jausnen beim Bauern**“ wünscht Ihnen Familie Reichinger (vulgo Hungerecker) samt Team.

Jaus'n

Brettljause C G M □ 8,90
Von oim a bissl - Speck, Bratl, G'selchtes und Leberschädl fein aufg'schnitten, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas reichlich garniert

Speckjause C G M □ 8,90
Hausgeräucherter Bauernspeck im Ganzen zum Selberschneiden, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas fein garniert

Speckplatte C G M □ 8,90
Selbstgeräucherter Bauernspeck fein aufg'schnitten, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas reichlich garniert

Bratljause C G M □ 8,90
Würziges Bratl im Ganzen zum Selberschneiden, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas fein garniert

Bratplatte C G M □ 8,90
Würziges Bratl fein aufg'schnitten, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas reichlich garniert

Leberschädljause C G M □ 8,90
Feiner Leberschädl im Ganzen zum Selberschneiden, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas fein garniert

G'selchte Jause C G M □ 8,90
Saftiges G'selchtes vom Bauch im Ganzen zum Selberschneiden, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas fein garniert

Zu jeder Jause gibt es 1 Scheibe selbstgebackenes Bauernbrot dazu

Extrabeilagen zur Jause

Extraschnitte Bauernbrot A □ 0,90

Portion Bratfett'n □ 2,20

Zusatzportion Topfenkas G □ 3,00

Zusatzportion Erdäpfelkas G □ 3,00

Saurer Mix M □ 2,00
Essiggurkerl, Senfgurkerl, Pfefferoni scharf und mild

Brote

- Misch-Masch Brot** ACGM □ 6,70
G'schmackig belegtes Brot, wo von oim a bissl drauf is –
Speck, Bratl, G'selchtes und Leberschädl dazu frischer
Topfenkas fein garniert
- Speckbrot** ACM □ 6,70
Belegt mit hausgeräuchertem Bauernspeck fein garniert
- Bratlbrot** ACM □ 6,70
Belegt mit würzigem Bratl fein garniert
- Leberschädlbrot** ACM □ 6,70
Belegt mit feinem Leberschädl reichlich garniert
- G'selchtes Brot** ACM □ 6,70
Belegt mit saftigem G'selchtem vom Bauch fein garniert
- Leberkasbrot** ACM □ 6,70
Belegt mit hausgemachtem feinsten Leberkäs reichlich garniert
- Hartkäsbrot** ACGM □ 6,70
Belegt mit fein geschnittenem Gouda reichlich garniert
- Topfenbrot** AG □ 4,30
Frischer Topfenkas mit Schnittlauch
- Erdäpfelkasbrot** AG □ 4,30
Frisch gepresster Erdäpfelkas garniert mit Zwiebel u. Schnittlauch
- Verhackert'sbrot** A □ 4,30
Bestes Verhackertes aus'm Bauchspeck
garniert mit Zwiebel und Schnittlauch
- Bratlfettbrot** A □ 3,90
Herrlich würzige Bratlfett'n garniert mit Zwiebel u. Schnittlauch
- Gramm'Ischmalzbrot** A □ 3,90
Gschmackig's Gramm'Ischmalz garniert mit Zwiebel u. Schnittlauch
- Butterbrot** AG □ 3,10
mit Schnittlauch

Kasjaus'n

- Topfenkasjause** CGM □ 6,30
Frischer Topfenkas fein garniert
- Erdäpfelkasjause** CGM □ 6,30
Frisch gepresster Erdäpfelkas fein garniert
- Topfen/Erdäpfelkasjause** CGM □ 6,30
Hälfte Topfenkas-Hälfte Erdäpfelkas fein garniert
- Käsepotpourri** CGM □ 7,80
Von jedem Kas a bissl – Frischer Topfen- und Erdäpfelkas,
selbstgemachter würziger Liptauerkas und herzhafter Kräuterkas,
dazu feiner Gouda reichlich garniert

Saures

- Sulz** CM □ 6,70
Bauernsulz von der Stelze auf g'schmackigem Dressing fein garniert
- Sulz mit Kernöl** CM □ 7,40
Bauernsulz von der Stelze auf g'schmackigem Dressing fein garniert
- Essigwurst** CM □ 7,20
Feine Extrawurst auf g'schmackigem Dressing reichlich garniert
(nur von Mai bis September erhältlich)
- Essigwurst mit Kernöl** CM □ 7,90
Feine Extrawurst auf g'schmackigem Dressing reichlich garniert
(nur von Mai bis September erhältlich)

Zu jeder Jause gibt es 1 Scheibe selbstgebackenes Bauernbrot dazu

- Extraschnitte Bauernbrot** A □ 0,90

Mehlspeisen

- Bauernkrופן** mit od. ohne Marmelade ACG □ 2,70 / □ 2,50
- Verschiedene hausgemachte Torten** ACEFGH □ 3,10