Mirellen STÜBERL

Jausnen beim Bauern

Herzlich 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 Bratlfett´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 langsam erwärmt, ehe er sich von der Molke trennt und abgesiebt 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 — €12,90
Von oim a bissl - Speck, Bratl, G´selchtes und Leberschädl fein aufg´schnitten, dazu frischer Topfen- und Erdäpflkas reichlich garniet

Speckjause C G M — €12,90
Hausgeräucherter Bauernspeck im Ganzen zum Selberschneiden, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas fein garniert

Speckplatte C G M — €12,90
Selbstgeräucherter Bauernspeck fein aufg´schnitten, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas reichlich garniert

Bratljause C G M — €12,90
Würziges Bratl im Ganzen zum Selberschneiden, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas fein garniert

Bratlplatte C G M — €12,90
Würziges Bratl fein aufg´schnitten, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas reichlich garniert

Leberschädljause C G M — €12,90
Feiner Leberschädl im Ganzen zum Selberschneiden, dazu frischer Topfen- und Erdäpfelkas fein garniert

G´selchte Jause C G M — €12,90
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

Extraschnitte Bauernbrot A — € 1,20

Extrabeilagen zur Jause

Portion Bratlfett´n — € 3,50
Zusatzportion Topfenkas G — € 4,30
Zusatzportion Erdäpflkas G — € 4,30
Saurer Mix M — € 3,90
Essiggurkerl, Senfgurkerl, Pfefferoni

Brote

Misch-Masch Brot A C G M — €10,50
G´schmackig belegtes Brot, wo von oim a bissl drauf is – Speck, Bratl, G´selchtes und Leberschädl dazu frischer Topfenkas fein garniert

Speckbrot A C M — €10,50
Belegt mit hausgeräuchertem Bauernspeck fein garniert

Bratlbrot A C M — €10,50
Belegt mit würzigem Bratl fein garniert

Leberschädlbrot A C M — €10,50
Belegt mit feinem Leberschädl reichlich garniert

G´selchtes Brot A C M — €10,50
Belegt mit saftigem G´selchtem vom Bauch fein garniert

Leberkasbrot A C M — €10,50
Belegt mit hausgemachtem feinsten Leberkäs reichlich garniert

Hartkäsbrot A C G M — €10,50
Belegt mit fein geschnittenem Gouda reichlich garniert

Topfenbrot A G — € 7,20
Frischer Topfenkas mit Schnittlauch

Erdäpfelkasbrot A G — € 7,20
Frisch gepresster Erdäpflkas garniert mit Zwiebel u. Schnittlauch

Verhackert´sbrot A — € 6,20
Bestes Verhackertes aus´m Bauchspeck garniert mit Zwiebel und Schnittlauch

Bratlfettbrot A — € 6,20
Herrlich würzige Brattlfett´n garniert mit Zwiebel u. Schnittlauch

Gramm´lschmalzbrot A — € 6,20
Gschmackig´s Gramm´lschmalz garniert mit Zwiebel u. Schnittlauch

Butterbrot A G — € 4,40
mit Schnittlauch

Kasjaus´n

Topfenkasjause C G M — €10,50
Frischer Topfenkas fein garniert

Erdäpfelkasjause C G M — €10,50
Frisch gepresster Erdäpflkas fein garniert

Topfen/Erdäpfelkasjause C G M — €10,50
Hälfte Topfenkas-Hälfte Erdäpflkas fein garniert

Käsepotpourri C G M — €12,50
Von jedem Kas a bissl – Frischer Topfen- und Erdäpflkas, selbstgemachter würziger Liptauerkas und herzhafter Kräuterkas, dazu feiner Gouda reichlich garniert

Saures

Sulz C M — €10,50
Herrliche Bauernsulz von der Stelze auf g´schmackigem Dressing fein garniert

Essigwurst C M — € 11,50
Feine Extrawurst auf g´schmackigem Dressing reichlich garniert
(nur von Mai bis September erhältlich)

Portion Kernöl
auf die Sulz oder auf die Essigwurst — € 1,00

Zu jeder Jause gibt es 1 Scheibe selbstgebackenes Bauernbrot dazu

Extraschnitte Bauernbrot A — € 1,20

Mehlspeisen

Bauernkrapfen mit od. ohne Marmelade A C G — € 4,00 / € 3,60

Verschiedene hausgemachte Torten A C E F G H — € 4,30