

# Willkommen am



Seit 2012 bemühen wir, die Fam. Dangler, uns um das Wohl unserer Gäste.

Im ehemaligen Kuhstall haben wir versucht Altbestand (Tramdecke, Mauern ..) und Neues in einen Ort zum Wohlfühlen und Verweilen zu verwandeln.

Unser Bestreben ist es die meisten Produkte selbst herzustellen.

So stammen Most, Fruchtsäfte, Brände und Liköre sowie Schwein-, Lamm-, und Wildprodukte vom eigenen Hof. Selbstverständlich wird auch das Brot selbstgebacken.

Weiters bieten wir saisonal auch Weidegänse, Weidemasthühner und Barberieenten an.

Alle anderen Produkte die sie bei uns genießen und kaufen können beziehen wir ausschließlich von regionalen Partnern.

## Getränke

Birnensaft

Apfelsaft

Apfelcider oder Birnencider

6

Most

6

## Speisen

Schmankerlplatte für 2 Personen

2,3,4

Brettljausn

2,3,4

Viertel Teller

2,4

Kümmelbraten

2,4

Salzburgerbraten

2,4

Schweinsbraten

2,4

Surbraten mager od. durchzogen

2,4

Geselchtes mager od. durchzogen

2,4

Rohschinken mit Topfenkren oder Schwarzwurzel

2,3

Blunzn mit Senf und Kren

Portion Schwarzwurzel

3

## Käse und Aufstriche

Aufstrichteller ( Heurigenaufstrich nach Liptauerart,Eiaufstrich, Erdäpfelkas, Grammelschmalz, Bratfett,Leberpastete) 2,3,4

Schafkäse natur oder sauer ( in den Sommermonaten) 2,3

Käseteller ( Schnittkäse,Heurigenaufstrich nach Liptauerart, Eiaufstrich, Käsebällchen ) 2,3,5

Portion Aufstrich ( 2 Kugeln ihrer Wahl)

## Sauer

Bauernpreßwurst 2

saures Rindfleisch 2

Wurstsalat 2,3

saure Platte 2

saure Blunzn 2

## Spezielles

Rohschinken Trilogie (Schwein, Wild und Lamm) 2,3

Fitnesssteller ( Rohkost/Rohschinken/Schnittkäse/Aufstriche) 2

Lammteller ( Lammleberkäse pikant und mild,Lammkletzerl, Lammrohschinken) 2, 3

Wildteller ( Wildleberkäsepikant und mild,Wildkletzerl,Wildrohschinken vom Reh) 2, 3

Zungenteller vom Rind und Schwein 2

## Brote

Schmalzbrot mit Zwiebel 1

Grammelaufstrichbrot 1

Käsebrot 1, 3

Speckbrot 1

Fleischbrot 1, 4

belegtes Brot (Fleisch und Käse) 1, 3

1 Scheibe Brot 1

Portion Gurkerl, Pfefferoni oder 1 Ei 2, 3

## Feuerflecken Donnerstags

Feuerfleck mit Soße	1,3
Feuerfleck gefüllt: mit Geselchtem, Zwiebel und Käse mit Soße	1,3
Feuerfleck vegetarisch: Schafkäse, Käse, Salat und Paprika mit Soße	1,3

## Süßes

Walnußkipferl	1,2,3,4
Mostpudding	1,2
Apfelstrudel	1,2,3
Tageskuchen	1
Topfen - Joghurt Creme mit Fruchtsoße	3

## Allergeninformation

glutenhaltiges Getreide ( Weizen,Roggen)	1
Ei	2
Milch, Laktose	3
Senf	4
Sellerie	5
Sulfite	

Guten Appetit wünschen Ihnen Rudolf, Irene,  
Katharina, Rudolf jun. und Josefina Dangl

Gerne öffnen wir unser Lokal für Busse oder ihre Feier. Sie können auch außerhalb unserer Aussteckzeiten Platten für verschiedenste Anlässe bei uns bestellen !

Weiters haben wir **jede Woche**

Freitag 9 00 Uhr - 13 00 Uhr und von  
15 00 Uhr - 18 00 Uhr

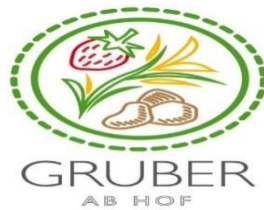
Samstag 9 00 Uhr - 12 00 Uhr  
unseren " Hof Laden " geöffnet !

[jagahof.dangl@a1.net](mailto:jagahof.dangl@a1.net)  
[www.jagahof.at](http://www.jagahof.at)

# Unsere Lieferanten

## RATZINGER

Regional vom Bayern



weitere Lieferanten: Fam. Brader, Bauernhof Hubmann  
Stöbermühle, Fam. Kern, Fam. Thallauer, Fam. Reichl,  
Fam. Schaup, Fam. Schwaighofer