



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!

Menükarte

Tatar vom Bio-Weiderind € 19,60
Hirschbirne | Spargel-Senfvariation | Bio-Butter | Brioche

Borckensteiner Schafskäseschnitte € 17,90
Apfelbrot | Radieschen | Liebstöckel-Öl

ehrlische Bio-Rindsuppe € 6,90
Bio-Weiderind | Wurzelgemüse
wahlweise: Almenland Stollenkäse Kaspressknödel / Leberpraline

Spargelschaumsuppe € 7,60
Ras el Hanout | Blätterteig

Gezupftes Bio-Rind im Knusperteig
Frühlingsspinat | Zitrus-Mayonnaise | Senfkaviar
Zwischengang/Hauptgang € 22,90/€ 28,90

Geflämmtter Steirer-Spargel
Erdnuss | Radieschen | Blutampfer
Zwischengang/Hauptgang € 19,00/€ 25,00



Bestes vom Weideborsti € 32,00
Weideschwein | Kohlrabi | Senfemulsion | Barbarakresse |
Knsuperbällchen

Duett vom Glücksgally-Bio-Weiderind € 41,50
Spargelspitzen | Sauce-Béarnaise | Erdapfel | Gremolata

Vorauer Bio-Lamm € 34,50
Schmorgemüse | Almenland Stollenkäse-Kartoffelpüree |
Hirschhornwegerich

Rabenwalder Lachsforelle € 33,50
Spargelrisotto | Arancino | Bärlauchpesto | Lachsforellenkaviar

Geeister Kaiserschmarren € 14,50
Rum-Zwetschke | Rosine | Vanille

Kernölmousse-Schnitte € 15,50
Brownie | Hirschbirn | Chutney | Vanille

Möstl's Almenland Stollenkäse € 15,50
Chutney | Apfelbrot

Gerne könnt ihr aus unserer gesamten Karte Euer individuelles Gänge-Menü zusammenstellen und so Euren persönlichen Genussmoment kreieren. Genießt zudem unser hausgemachtes Gedeck zum Preis von € 5,60.

4 Gänge € 78,00

5 Gänge € 89,00

Vegetarische Alternativen:

Spargelquiche € 19,80
Radieschen | Jungzwiebel | Liebstöckel-Öl

Bei Fragen zu bestimmten Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

...frische Bauernprodukte aus der Region...

Bio-Galloway Rinder vom Glücksgally-Hof

Kopfig



(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...

Naturmühle Mauerhofer

Pöllau bei Hartberg

Echtes Mühlenhandwerk mit Tradition.



Die Traditions-Mühle ist bereits mehrere Jahrhunderte alt. Echtes Handwerk mit traditionellen Maschinen und ehrlicher Zusammenhalt mit Nachbarn. Für die Familie zählt seit nunmehr drei Generationen die Qualität der Produkte aus der Mühle. Seinerzeit jüngster Müllermeister mit 19 Jahren, arbeitet Martin Mauerhofer noch heute mit den alten Walzenstühlen. Erst 1993 wurde der Antrieb der Mühle von Wasserkraft auf vollautomatisch umgestellt.

(Quelle: [Naturmühle Mauerhofer - Echtes Mühlen-Handwerk mit Tradition](#))

Bauernhof Familie Buchegger

Zeil - Pöllau

Edelbrände, Liköre, Marmeladen, Eier und Kürbiskernöl nachhaltig produziert.



Im Besitz einer kleinstrukturierten Landwirtschaft widmet sich die Familie Buchegger schon in vierter Generation der Veredelung von Früchten alter Streuobstsorten.

Nur gesundes, vollreifes Obst wird schonend zu vielfach prämierten Destillaten und Likören verarbeitet.

(Quelle: [Bauernhof Familie Buchegger in Pöllauberg | steiermark.com](#))