



## **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!



## FEINES AM NACHMITTAG

### **Brot von Schreiners Bakery € 6**

 | Rohmilchsauerrahmbutter von Froihof

### **Gehacktes vom Bio-Weiderind € 21**

Schnittlauch | Erdapfelflocken | Kapern

 | Oder vegetarisch von Karotte & Roter Rübe € 16

### **Gebeizter Saibling € 19**

Gurke | Holunder | Sonnenblumenkerne

### **Tomate & Ziege € 17**

 | Basilikum | Foccacia | Schalotte

### **Brettljause & Masenberg € 17**

Käse | Geselchtes | Essiggemüse

## SUPPEN

### **Rinder-Consommé € 7**

Bio-Weiderind | Wurzelgemüse | Grießnockerl

### **Tomatencremesuppe € 8**

 | Croutons

### **Klachsuppe € 8**

Heidensterz | Kren

## DESSERTS

### **Chef's Choice € 6,5**

Tagesangebot + Eis € 9

### **Topfen X Wolke € 14**

Schokolade | Marille | Tagetes

### **Pfirsich € 13**

 | Dinkel | Honig | Verbene

Küchenzeiten: **Donnerstag** 17:00 – 20:30 (Annahmeschluss)

**Freitag | Samstag** 11:00- 20.30 (Annahmeschluss) von 14.00- 17.00 (kalt)

**Sonntag** 11:00 – 15:00 (Annahmeschluss)

