

**Wia´zhaus“ Jausenkarte  
mit regionalen und saisonalen Gerichten  
täglich ab 17.00 Uhr**

<b>Schafmischkäse</b> mit Schnittlauch und Butter	4,50
<b>Schafmischkäse</b> mit Rohschinken und Garnierung	8,90
<b>Fleischbrot</b>	5,40
<b>Saurer Jausenteller</b> (Rindfleisch, Blunz´n, Haussulz, Wurstsalat, Schafkäse)	6,80
<b>Rindfleisch Sauer</b> garniert	6,80
<b>Wurstsalat</b> garniert	6,60
<b>Brettljause</b> (dicker aufgeschnitten)	5,80
<b>Hausspeck und Rohschinken</b> mit warmen Erdäpfel und Butter	7,80
<b>Geselchte Bratwürstel</b> mit Senf und Kren	4,80
<b>Schnitzelsemmel</b>	3,30
<b>Kotelettbrot</b> (getoastetes Brot mit Grillkotelett, gedünsteten Zwiebel und Salat)	6,20
<b>Cheftoast</b> (Schinken-Käse-Toast mit Spiegelei und Salat)	6,50

**Wo kommt´s her?**

- ) Schafmischkäse vom Bauern Hofeggeraus Frankenfels
- ) Alpenrind und vom Nachbarbauern Thallauer
- ) Schweinefleisch vom Donaulandschwein und vom Nachbarbauern Thallauer, in der Hausselch geräuchert
- ) Erdäpfel, Zwiebel, Knoblauch aus Hausleiten
- ) Eier aus KilbKräuter,
- ) Bauernbrot Familie Sieder St. Margarethen
- ) Gebäck Bäckerei Obruca Hürm
- )Blattsalat, Schnittlauch und Ruccola aus dem Hausgarten,..