



Da kommt's her

AUS ÖSTERREICH



- | | | | |
|-------------|-----------------------------------|-------------|--------------------------------|
| STMK | Apfel | OÖ | Essiggurken |
| STMK | Apfelchips | STMK | Fasskäse |
| NÖ | Bärnstein Dirndl | NÖ | Frischkäse |
| SBG | Bergkäse | OÖ | Fruit&go Squeezer Fruchtputree |
| W | Blattspinat | SBG | Gasteiner Mineralwasser |
| NÖ | Blauer Zweigelt Stifterl | W | Gelbe Rüben |
| BGLD | Blaifränkisch Klassik IBY | STMK | Gösser Alkoholfrei |
| NÖ | Brennnessel | STMK | Gösser Märzen |
| OÖ | Butter | STMK | Gösser Naturradler |
| KTN | Buttercroissant | NÖ | Gouda |
| SBG | Buttermilch | NÖ | Greek Style Naturjoghurt |
| STMK | Chardonnay Sabathi | NÖ | Grüner Veltliner Stifterl |
| W | Chilibratwurst | W | Gurken |
| NÖ | Cuvée Debüt Auer | OÖ | H-Milch |
| W | DoN Sekt Grande Cuvée Brut Kattus | NÖ | Höllinger Apfelsaft |
| KTN | Drautaler | SBG | Hühnerfilet |
| W | Dürre geräuchert | KTN | Hühnerfleisch |
| SBG | Edelweiss Hofbräu Weizenbier | NÖ | Kaiserschinken |
| NÖ | Eier aus Freilandhaltung | OÖ | Kaisersemmel |

KTN	Kärntner Mohnpotize	SBG	Red Bull
W	Karotten	SBG	Reibkäse
NÖ	Kartoffel	NÖ	Rindfleisch
SBG	Käse	STMK	Rohmilchcamembert
W	Kelly's Erdnüsse	STMK	Roter Brie
W	Ketchup	NÖ	Sacher Würstel
NÖ	Kräuterfrischkäse Bojar	OÖ	Schartner Bombe Zitrone
STMK	Kürbiskernkäse	OÖ	Schlagobers
NÖ	Leberkäse Höllerschmid	NÖ	Schweine Karreesteak
VBG	Leberkäse-Aufschnitt	W	Schweineschmalz
W	Mayonnaise	W	Senf
OÖ	Mozzarella	NÖ	Speck
T	Müsli Heidelbeer-Apfel Crunchy	NÖ	Spinat
T	Müsli Nuss Urkorn	STMK	Steirerschimmel Käse
BGLD	Nusskipferl	T	Teigware
W	Obers Kren	KTN	Vollkorn Brot
STMK	Puntigamer	NÖ	Vollmilch
VLBG	Rauch Apfelsaft	W	Wiener Gemischter Satz DAC
VLBG	Rauch Eistee	NÖ	Wieselburger Zwickel
VLBG	Rauch Orangensaft		

Sommerskarte 2024

DoN's Genusstipp

BERNIE RIEDER SCHMANKERL

Chilibratwurst vom Hödl aus Wien

mit Currysauce, Currykraut, Dukkah und Kaisersemmel

Fleischerei Hödl

Vom Dry Aged Rind bis zur scharfen Liesinger

WIR LIEFERN QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Als Traditionsbetrieb in dritter Generation ist der Meisterbetrieb von Christoph Hödl, die letzte Fleischerei in Wien, die noch selbst schlachtet. Frische, Qualität und die lückenlos nachvollziehbare Herkunft des Fleisches sind die Anforderungen für das tägliche Tun.

CHRISTOPH HÖDL,
Fleischermeister

