Hurra, wir foahn auf d'Speck-Alm!

Bis das do seits wünsch ma eich a sauguate Fahrt.

	Preis €	Anzahl
Schubkarren für 2 Personen	19,50	
Brettljause	10,90	
Brodene Rippal	8,90	
Saure Sulz	9,50	
Saure Extrawurst	9,50	
Gsundleben Teller Aufstriche, Käse & Butter vegetarisch	8,70	
Holzhackerbrot	7,50	
Blunzn mit Kren	8,90	

Um die Wartezeit zu verringern, bitten wir Euch um telefonische Vorbestellung.

Bradl vom Speck-Alm Bio-Schwein mit Knödel und Kraut

Nur auf Anfrage.
Gibts auch als Tischbuffet mit Bio Surbratl und Bio Ripperl
..... pro Leit 13,90

Speck-Alm
sauguat

Speck-Alm, Fam. Gaßner
Lehen 15, 4362 Bad Kreuzen
mostschenke@speck-alm.at
Tel. 07266/6261
Mobil: 0676/842363300

GPS-Daten: N 48.25323°, E 14.83154°
Güterweg Frankenberger

P

BUS Parkplätze vor dem Haus.
Achtung!
Zufahrt nicht immer frei befahrbar.
0676/842363300

Im Hofladen „total regional" gibts unsere Bio-Qualität zum Mitnehma.

- verschiedene Speck- und Wurstprodukte
- gschmackiger Bauernleberkas
- Holzofenbrot vom Bohäusl
- versch. Kräutersaftl zan Verdünnen
- allerhand liabe Sochn zan Verschenken
- erlesene Produkte unserer Partnerbetriebe
- wos gsunds ... und nu fü mehr!

Frisch aus dem hauseigenen Bio-Kräutergarten erntet Tanja die gesunden Pflanzen und verarbeitet sie zu Sirup und eigenen Kräutermischungen zum Würzen der schmackhaften Speck-Alm Produkte.