



TUT GUT-WIRT

Wir sind »tut gut«-Wirt!

Als ausgebildeter »tut gut«-Wirt der niederösterreichischen Initiative »Tut gut!« achten wir auf mehr gesunde Abwechslung in unserer Speisekarte und erweitern unser Wissen durch laufende Weiterbildung.

So bringen wir gesunde Kulinarik auf die Teller:

- ✓ Regionale und saisonale Lebensmittelauswahl
- ✓ Heimische Fischgerichte
- ✓ Fleischlose Speisen
- ✓ Fettarme Zubereitungsarten
- ✓ Gerichte als kleinere Portionen erhältlich
- ✓ Erhöhter Obst- und Gemüseanteil in den Speisen

Überzeugen Sie sich von der Vielfalt des gesunden Genießens!

Guten Appetit!

Unsere Lieferanten aus der Region:

- ✓ Erdäpfel, Zwiebel, Saisongemüse:
Stefanie Schörg, Niederhollabrunn
- ✓ „Wagram Forelle“:
Fam. Hengel, Eggendorf am Wagram,
- ✓ Schweinskotelett, Bratwürstl:
Fleischerei Zeisel, Streitdorf
- ✓ Eier:
Fam. Schreiber, Großmugl
- ✓ Fruchtsäfte aus eigener Produktion:
Wolfgang Greil, Leitzersdorf
- ✓ Roter Traubensaft aus Bio-Anbau:
Fam. Pegler, Starnwörth
- ✓ Linsen, Erdäpfel aus Bio-Anbau:
Thomas Böhm, Leitzersdorf
- ✓ Kürbiskernöl
Fam. Litsch, Hatzenbach



TUT GUT-WIRT