

# *Gasthaus zum goldenen Kreuz*

Wirtshaus  
kultur



AMA  
GENUSS  
REGION  
GASTRONOMIE



W  
WAGRAM



Bei der NÖ Wirtshauskultur sind wir Gründungsmitglied seit 1994! Typische Wirtshausatmosphäre, eine Stehschank, Schnapserrunde, ein Gulasch auch am Vormittag werden gepflegt und gehören einfach dazu.

2009 wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet, wir verpflichten uns damit zum garantierten Einkauf regionaler Lebensmittel, die unten angeführt sind. Wir unterziehen uns damit auch einer betriebs-fremden Qualitätskontrolle durch die Agrarmarkt Austria, die ihnen Garantie geben soll.

Wir sind bestrebt, regionale Lebensmittel aus der Umgebung - so es die Jahreszeit erlaubt, Exportwaren die oft tausende von Kilometern zurückgelegt haben, vorzuziehen. Im Winter ist dieses Ziel natürlich nur sehr schwer erfüllbar, da man nicht 4 Monate lang Kraut und Erdäpfel anbieten kann.

## Ganzjährig beziehen wir:

Eier aus Bodenhaltung – Eierhof Kreimel, Gerersdorf  
Tullnerfelder Erdäpfel - Fam. Reibenwein, Eggendorf/Wagram  
Waldviertler Karpfenfilets – Teichwirtschaft Thomas Kainz, Waidhofen/Thaya  
Wagramer Forelle und Lachsforelle – Fa. Hengl, Eggendorf/Wagram  
Milch und Milchprodukte aus heimischer Landwirtschaft – NÖM u. Hiegesberger  
Schwein, Rind aus nächster Umgebung – Fleischhauerei Kolobratnik/Kirchberg  
Tullnerfelder Schwein, Donauland Rind, Donauland Lamm und Steirische Hühner  
- Höllerschmid/Etsdorf und Fa. Kastner/Krems  
7-Eier-Nudeln von Familie Zimmermann – Waltersschlag bei Weithra  
Kürbiskernöl – Weinbau Schäffer, Feuersbrunn

## Saisonal beziehen wir:

Tullnerfelder Spargel - Malafa/Hausleithen  
Wildbret - direkt von Feuersbrunner Jagdgesellschaft und von der Fleischereien  
Kolobratnik und Höllerschmid

Eigentlich ist es unmöglich jeden Lieferanten hier anzuführen, wir arbeiten mit einigen Großhändlern zusammen, denen wir vertrauen. Wir verwenden nur reines Sonnenblumen- und Olivenöl, genauso frittieren in reinem Sonnenblumenöl ohne jegliches Palmfett!

## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier von Geflügel, D: Fisch  
E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch von Säugetieren, H: Schalenfrüchte  
L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schefeldioxid und Sulfite  
P: Lupinen, R: Weichtiere

Wir bitten sie trotzdem, wir die Allergene bei den Speisen anführen, jede Art von Unverträglichkeit oder Allergie dem Servicepersonal mitzuteilen!

*Isabella und Gerhard Bauer*