

Gasthaus zum goldenen Kreuz

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.

2007 traten wir den Tut-Gut Wirten bei, um selbst neue Erfahrungen zu sammeln und das Angebot für sie zu erweitern. Ziel dieser Initiative ist es nicht, das Schnitzel oder den Schweinsbraten abzuschaffen. Sondern einfach dem Gast auch in einem einfachen Gasthaus die Möglichkeit zu geben, sich saisonal, regional bewusst und ausgewogen zu ernähren.

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 betriebsfremden Qualitätskontrolle durch die Agrarmarkt Austria, die ihnen Garantie geben soll.

Seit 2010 sind wir jetzt auch noch Genuss-Wirt. Wir unterstützen die Bauern in den 113 österreichischen Genuss-Regionen und verarbeiten einige (alle wären unmöglich) ihrer Produkte, damit unsere Gäste diese regionalen Schmankerl genießen können.

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 Kartoffeln anbieten kann.

Ganzjährig beziehen wir:

Eier aus Bodenhaltung – Fam.Kugler, Diendorf/Walde
Tullnerfelder Erdäpfel – Fam.Eichinger, Hausleithen
Waldviertler Karpfenfilets – Wintersberger/Jaidhof
Milch und Milchprodukte aus heimischer Landwirtschaft – NÖM u. Hiegesberger
Tullnerfelder Schwein und Rind – Fleischhauerei Mann/Königsbrunn
Tullnerfelder Schwein und Donauland Rind – Fleischwaren Höllerschmid/Etsdorf

Saisonal beziehen wir:

Tullnerfelder Spargel – Malafa/Hausleithen und Detter/Absdorf
Wildbret – direkt von Feuersbrunner Jagdgesellschaft und von der Fleischerei Mann, welche sämtliches Wild aus den Donauauen bezieht.

Eigentlich ist es unmöglich jeden Lieferanten hier anzuführen, wir arbeiten mit einigen Großhändlern zusammen, und beziehen so gut als möglich inländische vor importierter Ware. Wir verwenden nur reines Raps- und Olivenöl, echtes steirisches Kürbiskernöl, so gut es geht Rahm anstelle von Schlagobers und österreichischen Honig anstelle von Zucker, sowie frittieren wir alle Speise nur in reinem Sonnenblumenöl ohne jegliches Kokosfett.

Ihr Tut-Gut Wirt *Gerhard Bauer*

