

# Landgasthaus "anno 1920"

Scheugl & Scheugl

## Landhausgastronomie

Kräuterkulinarik  
Partyservice & Catering



Lieber Gast!

Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Speisen direkt von den umliegenden Erzeugern und kulinarischen Genuß Regionen zu beziehen!

Rindfleisch vom Donaulandrind in Bioqualität von der Fa. Höllerschmid, Etsdorf am Kamp

Kalbfleisch vom Donaulandkalb in Bioqualität von der Fa. Höllerschmid, Etsdorf am Kamp

Putenfleisch in Bioqualität und Straußenfleisch von der Fa. Gärtner, Schönberg am Kamp

Schweinefleisch vom Donaulandschwein von der Fa. Höllerschmid, Etsdorf am Kamp

Milch und Milchprodukte von der Niederösterreichischen Molkerei(NÖM)

Erdäpfel vom Bauernhof Anzböck aus Unterrohrbach (Tullner Feld)

Karpfen und Süßwasserfische aus der Fischzucht Kainz, Waidhofen an der Thaya, Waldviertel

Gemüse und Obst in Bioqualität von der Gartenbauschule aus Langenlois am Kamp

Bio Kräuter, Blüten, Pflanzen aus dem eigenen Landhaus - Kräuterschaugarten in Etsdorf am Kamp

Wild von Händlern aus einheimischen Wäldern aus dem Waldviertel

Mehl aus der Getreidemühle Stöber aus Etsdorf am Kamp

Eier aus Freilandhaltung von Produzenten aus der direkten Umgebung

Dinkelurkorn aus der Getreidemühle Neumayr, Hadersdorf am Kamp

**Johann & Heidemarie Scheugl OG**

Untere Marktstrasse 14, A - 3492 Etsdorf/Grafenegg

Tel.: & Fax.: 02735 - 3003, [www.Scheugl.at](http://www.Scheugl.at), [Landgasthaus@anno1920.at](mailto:Landgasthaus@anno1920.at)

Wir haben geöffnet Mo - Do von 9.00 bis 14.00 und 17.00 bis 24.00 Uhr

Fr - Sa und Feiertags von 9.00 bis 24.00 Uhr, So bis 17.00 Uhr, Mi - Ruhetag

Warme Küche Mo - Sa von 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 22.00 Uhr, So bis 15.00 Uhr

Mo - Fr Mittagsmenüs, Suppe und Hauptspeise € 6,50 mit Dessert € 7,90