

Gut und gerne zuhause essen. Drinnen oder draußen. Auf der Terrasse oder im Garten, in gewohnter vertrauter Umgebung. Mit Ihrer Familie, mit Menschen die Sie gern haben. Mit Freunden , mit denen Sie gerne wieder zusammen sind.

**Oder alleine, ruhig und beschaulich.
Mit Gerichten von der Bauernkuchl,
vorbestellt und abgeholt.**

Vorbestellen und Abholen:

Freitag, Samstag und Sonntag 11.00-14.00

**Gerne sind wir auch bereit an unseren
Abholtagen abends von 17.30-20.00**

Bestellungen entgegenzunehmen.

Tel. Nr. 05244/62384

Bitte beachten Sie folgende Hinweise für die Essenabholung:
Hände desinfizieren, Mund-Nasenschutz , Abstand halten

BAUERNKUCHL

Essen am Land

St.Margarethen 113a/6220 Buch in Tirol

Gut und gerne Zuhause essen



Vorbestellen...Abholen...Genießen

ab Freitag 19. Juni 2020

Guten Appetit!



Freitag, Samstag, Sonntag

Tel. Nr. 05244/62384

Spontan zum Mitnehmen nach Verfügbarkeit.

Knödel nach Omas Rezept, der Klassiker in der Bauernkuchl...3 Tiroler Knödel vac. Pac. oder 3 Preßknödel vac. Pac. Zuhause Knödel in Suppe erwärmen, frischen Schnittlauch drüber, oder trocken mit kackigem Blattsalat....schmeckt! Spinatknödel 3 Knödel vac. Pac. Zuhause verfeinern mit zerlassener Butter und Bergkäse drüberreiben.. So einfach, so gut!
MITNEHMEN und GENIEßEN..GUTEN APPETIT!

ZILLERTALER KRAPFEN

nur Freitag und Samstag
hausgemacht, knusprig, schmackhaft
Zutaten: BIO Mehl für die handgetriebenen Blattln, für die Fülle BIO Erdäpfel vom Brunnerlhof, Topfen und Graukas von der Sennerei Fügen, frischer Schnittlauch, BIO Bergkäse, BIO Butterschmalz zum „aussapressn“ von der Sennerei Reith.
Frische Buttermilch von der Sennerei Reith in der braunen Mehrweg-Milchflasche, 1l oder 1/2l.
Preis pro Stück: € 1,70

Vorbestellen..Abholen..Genießen

Guten Appetit!

Zum Vorbestellen und Abholen:

Freitag, Samstag, Sonntag von 11.00-14.00

Wiener Schnitzel vom BIO Schweinefleisch vom BIO Metzger Juffinger oder Hühnerschnitzel von der Brust vom Wech antibiotikafrei, gentechnikfrei, ohne Wachstumsförderer. Auf Wunsch mit hausgemachtem BIO Erdäpfelsalat, Erdäpfelscheiben oder Pommes.
€ 13,90

Cordon bleu vom BIO Schweinefleisch oder Cordon bleu von der Hühnerbrust vom Wech, mit Hörtnagl Saunaschinken und BIO Hornkäse, Sennerei Reith. Auf Wunsch mit hausgemachtem BIO Erdäpfelsalat, Erdäpfelscheiben oder Pommes. € 14,90

Zweierlei Cordon bleu von der Hühnerbrust und vom BIO Zucchini, gefüllt mit Hörtnagl Sauna Schinken und BIO Hornkäse.Auf Wunsch mit hausgemachtem BIO Erdäpfelsalat, Erdäpfelscheiben oder Pommes. € 13,90

Wiener Backhendlsalat, gebackene Hühnerbrust vom Wech, mit Erdäpfelscheiben und BIO Blattsalaten.
€ 11,90

Alle Salate bereiten wir mit BIO Rapsöl und BIO Apfelessig oder Weinessig zu. Für die Panade aller gebackenen Gerichte verwenden wir BIO Mehl und BIO Ei.