

# BROTZEIT



## AM WEINGUT GOBER

**Brot mit Wildleberaufstrich** € 5,00  
in den Sorten Zwetschke, Olive, Apfel, Kren, grob, fein, Preiselbeere

**Brot mit Straußenleber – Pastete** € 5,00  
Hagebuttenfruchtaufstrich

**Brot mit Blaifränkisch Schinken** € 5,50  
schwarze Nüsse, Balsamico Zwetschken

**Brot mit Blaifränkischkäse oder  
Ziegenfrischkäsebällchen** € 6,50  
Zwetschkenchutney, Birnchutney, Pesto Neun

**Blaifränkischbrot mit 3erlei Käse** € 9,50  
Blaifränkischkäse, Gorgonzola, Ziegenfrischkäsebällchen,  
Kastanienchutney, Zwetschkenchutney,

# BROTZEIT



## AM WEINGUT GOBER

**Brot mit Hauswürstel** € 5,00

in den Sorten Knoblauch oder Chili

**Brot mit fleischlosem Genuss** € 5,50

in den Sorten Jägerpastete, Ackerlax, Bratfett (alle vegan)

**Brot mit Kürbiskern-Topfen** € 3,50

**Brot mit Butter und Schnittlauch** € 1,50

### Gut zu wissen, wo es herkommt:

Bäckerei Warda (Lackenbach), Bäckerei Macher Brot (Steinberg-Dörfel),  
Fleischerei Schuh (Schattendorf), Pongos Straußenhof (Draßmarkt)  
Fruchtsäfte Eichberger (Neckenmarkt), Kaestenglauber  
(Klostermarienberg), Ganz Gans (Mattersburg), Verboten Gut  
(Nikitsch), Mizzi Schmid (), Stephanie Biricz (Kroatisch Geresdorf),  
Ziegenkaskuchl (Kaisersdorf), Malahex (Stoover Biri), Goldblatt (Pöllau),  
Hofladen Magedler (Lutzmannsburg)