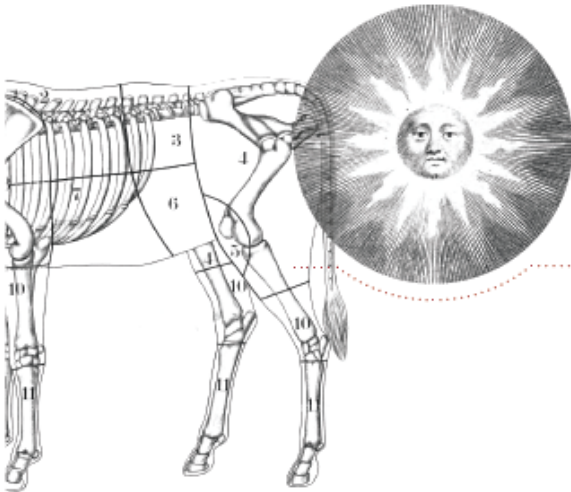


## *Zum darauf Freuen*

### **BACKHENDL**

Jeden ersten Donnerstag im Monat durchquert der Mond das Sternbild des Hendl. Dann gibt's Hendl, nur Hendl und nur dann.  
Backhendl im Schüsserl mit Salat 18,50



### **WIENER SCHNITZEL**

Unsere Kalbsschnitzel gibt es sonntags. Wie es sich bei uns gehört mit Erdäpfel-Gurken-Salat und steirischem Bauernsalat.  
Wiener Schnitzel mit zweierlei Salat 19,50

Möchten Sie über unsere Aktionen und Weinveranstaltungen aus erster Hand informiert werden, dann melden Sie sich unter [www.essers-gasthaus.de](http://www.essers-gasthaus.de) für unseren Newsletter an!

## *Zum Kennenlernen – Unsere Lieblingslieferanten*

**Steirisches Landschwein – Almochse – Rind** Firma Schirnhofner, Pöllau, Oststeiermark  
**Mödderhof** Geflügelhof, Bergheim Rheidt – eine Empfehlung von Slowfood NRW  
**Lapinchen** Familie Lammers Flammersheim bei Euskirchen – Kaninchen und Lamm aus der Eifel  
**Lambachtaler Forellenzucht** Engelskirchen – Forellen aus dem Herzen des Naturparks Bergisches Land  
**Nachhaltige Küstenfischerei** Atlantic Fisch Partners, Island – zertifiziert, nachhaltig, ökologisch  
**Eier** Hof Alpermühle, Bergisches Land – zum Panieren brauchen wir einige, dann Glückliche  
**Brot** Bäckerei Schweitzer, Ehrenfeldgürtel  
**Salz** – in unsere Töpfe kommt ausschließlich unjodiertes, deutsches Steinsalz  
**Currys, Pfeffer** Ingo Holland, Altes Gewürzamt, Klingenberg  
**Käse Kober** Käsefeinschmeckerei, Besdorf – Deutscher Rohmilchkäse aus ökologischer Erzeugung  
**Schokoladen-Manufaktur Zotter** handgeschöpfte Schokolade aus Riegersburg, Oststeiermark – überzeugt Genießer und Feinschmecker mit Füllungen, die Staunen und Schwärmen lassen

## *Zum Mitnehmen*

|  |       |               |      |
|--|-------|---------------|------|
| <b>Steirisches Kürbiskernöl</b> Ölmühle Fandler, Pöllau    | 0,1 l | 4,90 / 0,25 l | 8,90 |
| <b>Vulcano Crisps</b>                                      |       | 35 gr.        | 5,00 |
| <b>Marillenmarmelade</b> Unterweger Fruchteküche, Osttirol |       | 420 g         | 4,50 |
| <b>Effilee</b> Ein Magazin für Essen und Leben             |       |               | 9,80 |