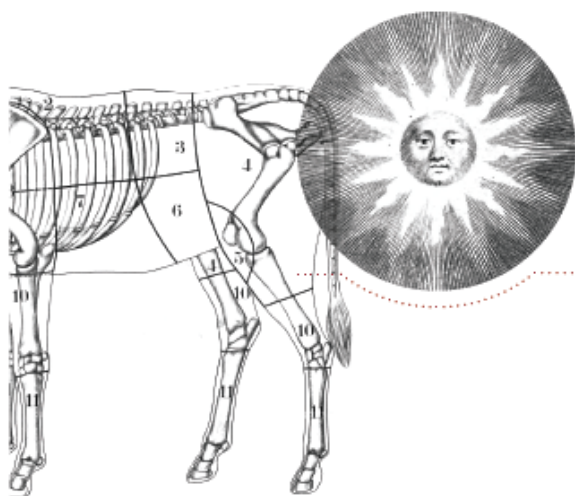


ZUM DARAUF FREUEN

BACKHENDL

Jeden ersten Donnerstag im Monat durchquert der Mond das Sternbild des Hendl. Dann gibt's Backhendl - nur Backhendl und nur dann.
Backhendl im Schüsserl mit Salat 20,50



WIENER SCHNITZEL

Unsere Kalbsschnitzel gibt es sonntags. Und wie es sich gehört mit Erdäpfel-Gurken- und steirischem Bauernsalat.
Wiener Schnitzel mit zweierlei Salat 22,50

Möchten Sie über unsere Aktionen und Veranstaltungen informiert werden, dann melden Sie sich unter www.essers-gasthaus.de für unseren Newsletter an!

ZUM KENNENLERNEN – UNSERE LIEBLINGSLIEFERANTEN

Schirnhofer, Pöllau, Oststeiermark - Steirisches Landschwein – Almochse – Rind
Millianshof Geflügelhof, Bergheim Rheidt – eine Empfehlung von Slowfood NRW
Lapinchen, Familie Lammers Flamersheim – Kaninchen und Lamm aus der Eifel
Lambachtaler Forellenzucht, Engelskirchen – Forellen aus dem Bergisches Land
Atlantic Fisch Partners, Küstenfischerei Island – zertifiziert, nachhaltig, ökologisch
Alpermühle, Bergisches Land – Eier zum Panieren brauchen wir einige, dann Glückliche
Bäckerei Wiens, Escher Strasse - die handwerkliche Bäckerei aus Köln
Altes Gewürzamt, Ingo Holland, Klingenberg - Currys, Gewürze und Pfeffer
Käse Kober Käsefeinschmeckerei, Besdorf – Rohmilchkäse aus ökologischer Erzeugung
Salz – in unsere Töpfe kommt ausschließlich unjodiertes, deutsches Steinsalz
Schokoladen-Manufaktur Zotter, Oststeiermark, handgeschöpfte Schokolade aus Riegersburg, überzeugt Genießer und Feinschmecker mit Füllungen, die Staunen und Schwärmen hervorrufen

ZUM MITNEHMEN

Steirisches Kürbiskernöl, Ölmühle Fandler, Pöllau	0,1 l 5,00 / 0,25 l 10,00
Marillenmarmelade, Unterweger Fruchteküche, Osttirol	420 g 4,50
Effilee, Ein Magazin für Essen und Leben	9,80