



## Unser Spezialitäten Wochen für 2019

Wir wurden in letzter Zeit öfters gefragt ob wir Palmfett verwenden?

**NEIN** Wir kochen PALMFETT FREI

Ohne künstliche Geschmacksverstärker zb.: Glutamat

<b>„Steak“ Wochen</b> vom Bio Rind, Pute und Schwein	von	03. Jänner	bis	03. März
<b>Fisch Wochen</b>	von	06. März	bis	14. April
<b>Weide Lamm aus der Kiste</b>	<b>am</b>	<b>21.u. 22. April</b>	<b>ab</b>	<b>11:30</b>
<b>Spargel Wochen</b>	von	03. Mai	bis	02. Juni
<b>„Steak“ Wochen</b> vom Bio Rind, Pute und Schwein	von	06. Juni	bis	07. Juli
<b>Salat Wochen</b>	von	12. Juli	bis	01. September
<b>Schmankerl Wochen</b>	von	06. September	bis	29. September
<b>Kisten Ferkel</b>	<b>am</b>	<b>22. September</b>	<b>ab</b>	<b>11:30</b>
<b>Wild Wochen</b>	von	04. Oktober	bis	22. Dezember
<b>Wild Buffet</b>	<b>am</b>	<b>06. 13. 20. 27. Oktober</b>	<b>ab</b>	<b>11:30</b>
<b>Wild Buffet</b>	<b>am</b>	<b>03. November</b>	<b>ab</b>	<b>11:30</b>
<b>Von Familie Mayrhofer " Ökohof am Herrenriedl" Bio Weide Gänse aus der Kiste</b>	<b>am</b>	<b>17. 24. November</b>	<b>ab</b>	<b>11:30</b>
<b>Wild Buffet</b>	<b>am</b>	<b>01. 08. 14. Dezember</b>	<b>ab</b>	<b>11:30</b>

Schlossrestaurant Hagenberg  
Katzenschläger KG  
Telefon 07236/31508  
[www.schlossrestaurant-hagenberg.at](http://www.schlossrestaurant-hagenberg.at)

Dienstag bis Freitag ab 10 Uhr  
Samstag ab 17 Uhr  
Sonn- und Feiertag von 10 bis 17 Uhr  
Montag Ruhetag

### Ganztägig warme Küche

Dienstag - Donnerstag bis 20:30  
Freitag – Samstag bis 21:00  
Sonntag bis 15:00

