

Gasthaus zum goldenen Kreuz



Bei der NÖ Wirtshauskultur sind wir Gründungsmitglied seit 1994! Typische Wirtshausatmosphäre, eine Stehschank, Schnapserrunde, ein Gulasch auch am Vormittag werden gepflegt und gehören einfach dazu.

2009 wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet, wir verpflichten uns damit zum garantierten Einkauf regionaler Lebensmittel, die unten angeführt sind. Wir unterziehen uns damit auch einer betriebsfremden Qualitätskontrolle durch die Agrarmarkt Austria, die ihnen Garantie geben soll.

2010 folgte der Genuss-Wirt, 2020 wurde daraus die AMA Genuss Region geschaffen. Sie gibt ihnen die Sicherheit, die sie bei einem Gasthausbesuch haben möchten. Wo Österreich drauf steht muss es auch am Teller geliefert werden.

Wir sind bestrebt, regionale Lebensmittel aus der Umgebung - so es die Jahreszeit erlaubt, Exportwaren die oft tausende von Kilometern zurückgelegt haben, vorzuziehen. Im Winter ist dieses Ziel natürlich nur sehr schwer erfüllbar, da man nicht 4 Monate lang Kraut und Erdäpfel anbieten kann.

Ganzjährig beziehen wir:

Eier aus Bodenhaltung – Eierhof Kreimel, Gerersdorf
Tullnerfelder Erdäpfel - Fam. Reibenwein, Eggendorf/Wagram
Waldviertler Karpfenfilets – Teichwirtschaft Thomas Kainz, Waidhofen/Thaya
Wagramer Forelle und Lachsforelle – Fa. Hengl, Eggendorf/Wagram
Milch und Milchprodukte aus heimischer Landwirtschaft – NÖM u. Hiegesberger
Schwein, Rind aus nächster Umgebung – Fleischhauerei Kolobratnik/Kirchberg
Tullnerfelder Schweine, Donauland Rind, Donauland Lamm und Steirische Hühner
- Höllerschmid/Etsdorf und Fa. Kastner/Krems
7-Eier-Nudeln von Familie Zimmermann – Waltersschlag bei Weithra

Saisonal beziehen wir:

Tullnerfelder Spargel - Malafa/Hausleithen und Dettner/Absdorf
Wildbret - direkt von Feuersbrunner Jagdgesellschaft und von der Fleischereien
Kolobratnik und Höllerschmid

Eigentlich ist es unmöglich jeden Lieferanten hier anzuführen, wir arbeiten mit einigen Großhändlern zusammen, denen wir vertrauen. Wir verwenden nur reines Sonnenblumen- und Olivenöl, genauso frittieren in reinem Sonnenblumenöl ohne jegliches Palmfett! Feuersbrunner Kürbiskernöl von Erich Schäffer! Wir verwenden Rahm und Quimiqu zulasten von Schlagobers und österreichischen Honig anstelle von Zucker – wenn es auch geht!

Wir zeichnen die Allergene in der Karte aus, genaue Infos bitte auf der letzten Seite!

Ihre Tut-Gut Wirte *Isabella und Gerhard Bauer*