

Auf gehts
zum

OKTOBERFEST

am

11. und 25
September
2002



mit

Weißwurst,
Ochsen-
spezialitäten,
Weißbier
vom Faß,
und
Live Musik
mit
WESTCOAST

Bieranstich
um
18:00 Uhr

SCHOBERMÜHLE

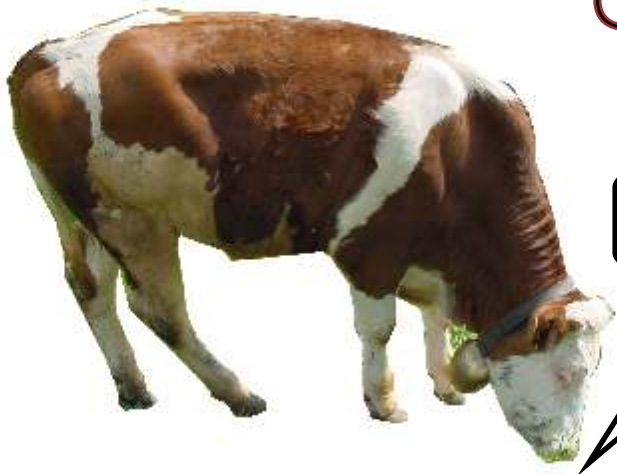
in der

Reservierung erbeten:

Gasthof Schobermühle
In der Au 1
4644 Scharnstein
Tel. 07615/2230 Fax DW.14
office@schobermuehle.at
www.schobermuehle.at

Nicht vergessen!!!!
Lichtbratmontag
30. September

Qualität hat Zukunft



Guten Appetit

HUGO-Bergkräuterochsen

werden speziell nach biologischer Art, tierfreundlich und bei besten Bedingungen gemästet.

- Der Lebensraum der HUGO Bergkräuterochsen ist über 700 m Seehöhe
- mindestens 7 Monate im Jahr Weidenhaltung auf frischen saftigen Bergkräuterwiesen
- modernste, saubere und streßfreie Winterstallhaltung
- Winterfütterung mit getrockneten Bergkräutern und modernster Stalltechnik
- die Akzeptanz, der schonende Umgang und die artgerechte Tierhaltung in der Mast, machen sich beim Genuß von HUGO-Bergkräuterochsenfleisch am Teller bemerkbar
- www.hugo-ochsen.at



Pfeffersteak



Zwiebelrostbraten



Ochsgeschnetzeltes



gekochtes Ochsenfleisch



Ochsenfleisch in Essig und Öl