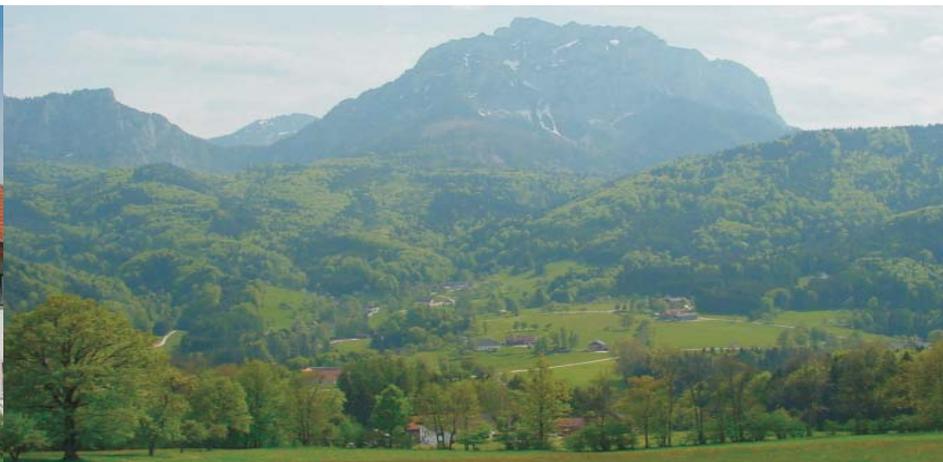




www.bergkraeuterochsen.at

... ehrlich, saftig, **G**'schmackig!





www.bergkraeuterochsen.at



Unsere Ochsen und der Flachberg



Inmitten des idyllischen Salzkammergutes und mit Blick auf den wild romantischen Traunstein weiden unsere Ochsen ca. 200 Tage im Jahr am Flachberg, einer intakten Naturlandschaft unweit Gmundens.

Hier kriegen sie alles, was unser Bergkräuterrochsenfleisch so speziell macht. Denn die saftigen Almweiden verfügen über eine spezielle Botanik mit den für die Region typischen Bergkräutern.

Hinzu kommen noch das frische Quellwasser des Flachbergs und die weitläufigen Weiden. Sie vollenden die perfekte Fleischqualität, da sie für ein gesundes und langsames Wachstum der Tiere sorgen.



Erst alles zusammen ergibt den typischen vollen Geschmack des hochqualitativen und saftigen Bergkräuterrochsenfleisches.



www.bergkraeuterochsen.at



Unser Bauernhof und das Ochsenhotel



Theresia und Johann Gillesberger bewirtschaften den „Flachberg-Hof“ bereits in der fünften Generation. Naturnahe Landwirtschaft und die Veredelung zu Produkten mit hoher Qualität sind Tradition in der Familie.

Die Bergkräuterochsen sind Theresia und Hans ein besonderes Anliegen. Dafür haben sie im Jahr 2002 einen modernen Laufstall gebaut – liebevoll auch das „Ochsenhotel“ genannt. Die Bezeichnung ist nicht ganz unrichtig, denn in ihrem Winterquartier werden die Bergkräuterochsen verwöhnt wie echte Gäste.



Genügend Bewegung in einem freundlich hellen Stall und sorgfältig eingebrachtes Winterfutter vom Flachberg bilden die Grundlage dafür, dass das Bergkräuterochsenfleisch das ganze Jahr über in seiner überragenden Qualität zu haben ist.



www.bergkraeuterrochsen.at



Unsere Almhütte und unsere Gäste



Im Jahr 2007 wurde der Flachberghof um eine Almhütte*** in perfekter Lage (freistehend und mit Blick auf den Traunstein) mit allem Komfort erweitert. Sie verfügt über einen urig gemütlichen Wohnbereich im Erdgeschoss mit großem Tischofen und hauseigener Bierschankanlage. Im Obergeschoss stehen unseren Gästen zwei getrennte Schlafbereiche zur Verfügung: ein Doppelbettzimmer und ein Schlaflager für ca. 8-10 Personen.

Vor der Almhütte warten ein großer gemauerter Holzgrill und ein Tisch mit Hausbank und weiteren Sitzgelegenheiten auf eine gemütliche Runde. Sie haben auch die Möglichkeit von Führungen, Schmankerlverkostungen, Kesselheißer oder Grillrunden mit Johann Gillesberger. Schließlich sollen es nicht nur unsere „Bergkräuterochsen“ gut bei uns haben!

***Ideal für private und geschäftliche Feiern, Weinverkostungen, Seminare oder einfach zur Erholung.





www.schobermuehle.at



am Freitag,
18.06.
Spezialitäten
vom HUGO
Bergkräuterochsen
Gänztägig warme Küche
Herzliche Begrüßung
HERZLICH WILLKOMMEN

Gasthof
Schobermühle

Gasthof Schobermühle

Die Schobermühle & die Bergkräuterochsen



Der gepflegte Gasthof Schobermühle war von Anfang an mit dabei im Bergkräuterochsen-Projekt. Der Wirt, Helmut Gillesberger, hat das beispielhafte Projekt zusammen mit Johann Gillesberger entwickelt und ausgebaut.

Hans liefert die „Rohware“, in der Küche von Helmut wird diese entsprechend veredelt. Auf einer eigenen Bergkräuterochsen-Menükarte finden sich dann die entsprechenden Schmankerln (von der Bretteljause bis hin zum Steak) zu sehr moderaten Preisen.

Gerne bietet Helmut Gillesberger in seinem gut ausgebauten Gasthof (div. Nebenräume, Terrasse mit Außengrill, Kinderspielplatz) auch Bussen die Möglichkeit einer **Bergkräuterochsen-Tour** an. Dabei besucht man den Flachberghof, erhält dort eine fachkundige Führung auf dem Bauernhof mit Produktverkostung, danach geht es zurück in den Gasthof Schobermühle, wo man mit Bergkräuterochsen-Gerichten weiter seinen Gaumen verwöhnen kann.



Bergkräuterochsen Spezialitäten



Bergkräuterochsenfleisch **Mischpaket**





Manche unserer Kunden behaupten, man schmeckt beim Bergkräuterrochsenfleisch tatsächlich die Bergkräuter, die das Tier zu Lebzeiten gefressen hat. Nun, so weit wollen wir nicht gehen, dennoch ist klar: Man schmeckt den Unterschied zum normalen Fleisch aus der Fleischbank und man bemerkt ihn in der Zubereitung.

Bergkräuterrochsen-Fleisch

- ist von Tieren, die ausschließlich mit den Bergkräutern des Flachbergs und sauberem Quellwasser versorgt worden sind
- ist von Tieren, die nie mit der Futtermittelindustrie in Berührung gekommen sind
- ist langsam gewachsen
- läuft beim Kochen nicht ein
- ist zartfaserig
- schmeckt bis zum letzten Bissen saftig
- hat den typisch rund-würzigen Bergkräuterrochsengeschmack



Bergkräuterochsen Spezialitäten



Bergkräuterochsen-Dauerwurst



Bergkräuterochsen-Käsekrainer



Bergkräuterochsen-Würstl „scharf“



Bergkräuterochsen-Würstl



Auch bei der Bergkräuterrochsen-Wurst gehen wir eigene Wege, indem wir zunächst einfach einmal die „Sortenreinheit“ garantieren. In unsere Bergkräuterrochsen-Wurst kommt ausschließlich Fleisch von Flachberger Bergkräuterrochsen hinein. Sie wird in einer kleinen lokalen Fleischerei von einem eigenen Fleischer unseres Vertrauens gemacht.

Bergkräuterrochsen-Wurst

- ist zu 100% aus dem Fleisch von Bergkräuterrochsen gemacht
- hat keinen Schweinefleischanteil
- ist entsprechend fettarm
- wird mit einer eigens für Bergkräuterrochsenwurst kreierten Gewürzmischung aus natürlichen Zutaten versehen
- ist entsprechend typisch im Geschmack
- bezieht den Käseanteil (Käsekraier) von einer lokalen Molkerei (Gmunden)
- ist als Käsekraier dank des erhöhten Käseanteils eine perfekte Grillwurst



Bergkräuterochsen Spezialitäten

Bestellen, Abholen, Genießen

Jeden Samstag, um 10.00 Uhr im Gasthof Schobermühle:

 **Bergkräuterochsenfleisch Detailverkauf!**
Um Vorbestellung bei Wirt Helmut Gillesberger unter 07615 2230 wird gebeten
oder einfach **Bestellkarte** ausfüllen und abschicken.

 **Sowie Frische Kesselheiße**
Käsekraier - Krainer - Scharfe
Debreziner - Frankfurter

Gasthof Schobermühle

In der Au 1 - A-4644 Scharnstein

Tel. +43(0)7615 2230

Dienstag & Mittwoch Ruhetag



Bergkräuterrochsen- Frischfleischpakete

- 3 kg Mischpaket € 30.00,-
- 5 kg Mischpaket € 45.00,-
- 10 kg Mischpaket € 80.00,-

Bergkräuterrochsen-Würste

- ___ Stk. a € 1,- Bergkräuterrochsen-Scharfe
- ___ Stk. a € 1,- Bergkräuterrochsen-Krainer
- ___ Stk. a € 1,- Bergkräuterrochsen-Käsekraider
- ___ Stk. a € 1,- Bergkräuterrochsen-Debreziner - leicht scharf
- ___ Stk. a € 1,- Bergkräuterrochsen-Frankfurter

- ___ Stk. a € 1,- Bergkräuterrochsen-Kaminwurzn
- ___ Stk. a € 10,- Bergkräuterrochsen-Dauerwurst mit Pfefferkörner

Absender

Vorname:

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:

Telefon:

Email:

Bestellen, Abholen, Genießen - Jeden Samstag, um 10.00 Uhr im Gasthof Schobermühle



Postentgelt

zahlt

Empfänger
(gilt nur in Österreich)

www.bergkraeuterrochsen.at

www.schobermuehle.at

Johann Gillesberger

Flachberg 35

A-4810 Gmunden

+43 (0)664 1339333

Bestellkarte

