



In der Hofzeit gibt es den ausgedehnten Brunch nach Vorbestellung auch im Garten.

Foto: Markus Höller

HUNGER

In aller Munde: wo man im Hausruckviertel brunchen kann

ROTTENBACH/KALLHAM/WALLERN/EFERDING. Ob deftig oder süß – beim Brunch ist für jeden Geschmack etwas dabei. **Tips hat nachgefragt, wo ausgiebig geschlemmt werden kann.**

Brunch kommt aus dem Englischen und lässt Frühstück und Mittagessen miteinander verschmelzen. So entsteht vom späten Morgen bis zum frühen Nachmittag ein geselliges Miteinander als Alternative zum Wirtshauskaffee. Das weiß auch die regionale Gastronomie – und macht sich den Wunsch nach der opulenten Jause mit Brunch-Terminen zunutze.

Mit Picknickkorb auf der herbstlichen Hofzeit-Wiese

Immer freitags, samstags und sonntags begrüßt die Hofzeit in Rottenbach hungrige Gäste zum saisonal-regionalen Brunch. Die vielen Buffet-Schmankerl gibt es auf Vorbestellung auch per Picknickkorb – es gibt ausreichend Plätze im Garten. Die Zutaten kommen entweder aus eigener Produktion oder aus der Region.

Genuss umgeben von Kaffeeduft in Emmas Laden

Martina und Michael Pauzenbergers Stärke ist Regionalität. In Emmas Laden werden nachhaltiges

Wirtschaften und das Beschaffen von Lebensmitteln aus der Region ebenso großgeschrieben wie die Müllvermeidung. Wer lieber unterwegs schlemmen möchte, kann sich nach Vorbestellung eine Brunchplatte in Glasbehältern abholen.

Fleischfreies Schlemmen mit Kinderzimmer am Malznerhof

„Das bio“ in Wallern ist ein rein vegetarisches Café. Die meisten Produkte, wie auch die Einrichtung, sind selbstgemacht. Alles andere wird aus der Region bezogen. Für

die jüngsten Besucher haben die Besitzer Markus und Barbara Hochmair einen Spielraum nebenan geschaffen, damit auch Eltern entspannt essen können.

Vielseitiger Themenbrunch am Biohof Achleitner

An ausgewählten Samstagen verwöhnt das Bio-Kulinarium mit Themen-Brunches. Neben der Wiener Kaffeehauskultur als Thema für den Oktober-Brunch folgt im Dezember ganz im Zauber der Vorweihnachtszeit das Motto „Lichtbrunch“. ■



Im „das bio“ haben regionale Produkte einen hohen Stellenwert.

Foto: Malznerhof

Emmas Laden

Wies 10, 4720 Kallham
www.emmas-laden.at

Hofzeit

Winkling 16, 4681 Rottenbach
www.hofzeit.at

Malznerhof „das bio“

Mauer 2, 4702 Wallern/Trattnach
www.malznerhof.at

Biohof Achleitner

Unterm Regenbogen 1, 4070 Eferding; www.biohof.at

REZEPT-TIPP

von Tips-Blogger Joppal & Chipal



Vegane Rösti mit Zitronenmelissen-Dip

Zutaten:

Rösti:

260 g Kartoffel, 100 g Kürbis
160 g Rotkraut
65 g Kichererbsenmehl (kann durch Mehl nach Wahl ersetzt werden), 50 g Dinkelmehl
1 TL Salz, Muskat, Pfeffer, Oregano, Petersilie, ... (Lieblingskräuter nach Wahl), 100 ml Wasser

Zitronenmelissen-Dip:

150 g Sojajoghurt, 1/4 TL Salz
1 TL Mayonnaise
frisch gehackte Zitronenmelisse



Zubereitung:

Das Gemüse in eine Küchenmaschine geben oder händisch reiben. Die beiden Mehlsorten zusammen mit dem Salz und den Gewürzen in eine extra Schüssel geben und miteinander vermengen. Anschließend das Wasser hinzugeben und zu einem Teig vermengen. Öl in eine Pfanne geben und die Röstis bei mittlerer Stufe beidseitig goldbraun anbraten. Nachdem die Röstis 5-10 Minuten angebraten wurden, den Deckel schließen und weitere 15-20 Minuten dünsten lassen (bei mittlerer bis niedriger Stufe). Für den Zitronenmelissen-Dip werden alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengt.

Ein fröhliches Dippen wünschen Joppal & Chipal

joppal-chipal.com

/joppal-chipal

/joppal_chipal

Weitere Rezepte auf
tips.at/Rezepte

