

Herzlich Willkommen in der „naturkuchl wia z'haus“

Unser Dorfgasthaus präsentiert sich im neuen Kleid . Mit tatkräftiger Unterstützung meiner Familie haben wir in den letzten Wochen die notwendigsten Sanierungsarbeiten im Gastbetrieb durchgeführt – mittelfristig sind weitere Änderungen geplant, aber jetzt wollen wir uns erstmal darauf konzentrieren, wofür wir da sind.

Wer sind wir? Als Wirtshauskind kennen mich die meisten Kaisersdorfer – nachdem ich 20 Jahre einen anderen beruflichen Weg eingeschlagen habe, kehre ich nun zurück zu meinen Wurzeln. Die wohl am häufigsten gestellte Frage in den letzten Wochen war „wie bist du auf das gekommen?“ und „warum tust du dir das an“ – die Gastronomie dürfte wohl nicht den besten Ruf haben 😊Na ja – so ganz klar kann man das nicht beantworten – als kopflastiger Mensch habe ich bei dieser Entscheidung sehr meinem Bauchgefühl vertraut. Die Sicherheit, die ich letztendlich aufgegeben habe, war der letzte Knackpunkt – aber da ich für die meisten Situationen einen Spruch auf Lager habe ist mir auch dazu einer eingefallen „Schiffe sind im Hafen sicher, aber dafür werden sie nicht gebaut“. Und so kam es, dass ich jetzt eure neue Wirtin bin.

Eva – unsere Köchin – macht vorerst die Weiwawirtschaft komplett. Wir werden versuchen unser Team auszubauen – bei Interesse bitte jederzeit melden – „beim redn kumman die leit zsohm!“

Wofür wir stehen – unser Leitbild

Unter dem Motto naturkuchl sind wir bestrebt, im Rahmen der Möglichkeiten vornehmlich Produkte aus unserer Region anzubieten. Der Großteil unserer Produkte ist biologisch produziert. Insbesondere bei der Fleischqualität achten wir darauf, Produkte zu beziehen, bei deren Produktion auf artgerechtere Haltung geachtet wird – das Wohl unserer Tiere ist uns eine Herzensangelegenheit. Unsere Speisen selbst herzustellen ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Wir kommunizieren auf Augenhöhe und begegnen einander mit Respekt – ebenso dürfen wir das von unseren Gästen erwarten.

Unser Angebot

Klassische wia z'haus Kultur

Zusammenkommen, tratschen, Karten spielen, philosophieren und diskutieren...

Wir haben für Sie 65 Stunden in der Woche geöffnet (Änderungen vorbehalten – je nach Auslastung und Personalkapazitäten):

Mittwoch, Donnerstag: 9 bis 20 Uhr

Freitag: 9 bis 24 Uhr

Samstag: 8 bis 22 Uhr

Sonntag 8 bis 22 Uhr

Frühstücken

Wir planen zukünftig auch Frühstücksmöglichkeiten (am Wochenende) anzubieten. Diesbezüglich ist das Konzept noch in Ausarbeitung.

Gemütlich essen gehen

Samstag und Sonntag mittags von 11 bis 14 Uhr bieten wir Speisen aus unserer Speisekarte an. Gerne heißen wir Sie auch außerhalb dieser Zeiten herzlich willkommen – wir bitten jedoch um rechtzeitige Kontaktaufnahme und Abstimmung, damit wir Sie bestmöglich bedienen können.

Wir sind bemüht auf die Lebensmittelunverträglichkeiten unserer Gäste bei der Zubereitung der Speisen Rücksicht zu nehmen und auch glutenfreie und lactosefreie Speisen anzubieten. Ebenso werden wir ein Sortiment an veganen Speisen kredenzen. Ein Ziel unseres Betriebes ist es, bei entsprechender Nachfrage, die vegetarische und vegane Küche sukzessive auszubauen.

Feste feiern wie sie fallen

Unser wia z'haus verfügt über einen Veranstaltungssaal der für Feiern jeder Art ausgesprochen geeignet ist. Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feier!

Workshops

Gerne stellen wir unsere Räumlichkeiten auch für Workshops und Sitzungen zur Verfügung!

Pizza

Eva's Pizza gibt es bei uns am Freitag, Samstag und Sonntag von 17 bis 21 Uhr (Änderungen vorbehalten). Sofern es unsere Ressourcen ermöglichen bieten wir Ihnen auch gerne für größere Bestellungen außerhalb dieser Zeiten Eva's Pizza an.

Tagesmenü – die Antwort auf die Frage „Was koche ich heute?“

Wir bieten von Mittwoch bis Freitag Tagesmenüs an. Diese können sowohl im Lokal konsumiert werden (11:30 Uhr bis 13:00 Uhr) oder nach Hause mitgenommen werden (16:00 Uhr bis 18:00 Uhr). Wir verpacken die Produkte in wiederverwertbaren Behältern oder Sie bringen Ihr Geschirr selbst mit. Nutzen Sie diese Möglichkeit zu fairen Preisen hausgemachtes regionales Essen zu genießen. Wir bitten vor allem in der Anfangszeit um Vorbestellung (taggleich) bei Abholung der Tagesmenüs (Verfügbarkeit, Planbarkeit).

Kaffee und Kuchen – unsere Leidenschaft

Ob daheim oder in unserem wia z'haus – wir freuen uns Ihnen unsere hausgemachten Mehlspeisen präsentieren zu dürfen. Vorbestellungen zur Abholung in größeren und auch kleineren Mengen nehmen wir gerne entgegen. Unser Sortiment werden wir klein aber fein halten – auf Wunsch werden wir natürlich individuelle Wünsche rechtzeitig berücksichtigen.

Zeit für uns

Montag und Dienstag nimmt sich unser Betrieb eine Pause. Sommerbetriebszeiten werden von den aktuellen Öffnungszeiten abweichen – wir informieren rechtzeitig.

Bei Dorfveranstaltungen werden wir unseren Betrieb ruhen lassen und unseren Urlaub in Anspruch nehmen – wir stehen jedoch nach persönlicher Vorabstimmung auch zu diesen Zeiten gerne zur Verfügung.

Weihnachten verbringen wir mit unseren Familien – unser Betrieb ist in den Weihnachtsfeiertagen geschlossen. Weitere Urlaubszeiten werden rechtzeitig bekannt gegeben.

Wie wir kommunizieren (facebook, Firmenhomepage und Firmen-e-mailin Arbeit...)

Tel Nr.: 02617/21300 (während der Öffnungszeiten); 0664/5101751 (außerhalb der Öffnungszeiten); e-mail: giefing.karin@gmx.at

Wir bitten in jedem Fall um rechtzeitige Reservierung!

Zögern sie nicht mit konstruktiver Kritik, denn nur so können wir uns laufend verbessern und weiterentwickeln.

Wir freuen uns, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns!

Mit herzlichen Grüßen, Karin Giefing