

## Grythyttans gästgivaregårds bookmaker toast



EST. 1641  
GRYTHYTTANS  
GÄSTGIVAREGÅRD

Köksmästare Linnea Ritzman  
och Grythyttans bookmaker  
toast

Foto: Willy Hedberg

*Grythyttans bookmakers toast serveras i salongen på gästgivaregården och består av bröd från ett bageri i Grythyttan som är bakat med mjöl från lokal kvarn. Steks i honung och på toasten läggs stekt ryggbiff, bakade tomater, emulsionsås, vaktelägg och grönt. Toppas med ost.*

### Exempel på lokala produkter och producenter till Grythyttans maträtt

Bröd	Café & konditori Guldkringlan
Mjöl till brödet	Grythytte Qwarn
Honung	Grythyttan honung
Ryggbiff	Närke kött
Tomater	Karintorp och Noratrakten
Ägg till emulsion	Källmo gårdshandel
Rapsolja till emulsion	Lycktäppan
Vaktelägg	Lokal producent i byn
Grönsaker	Lokala producenter efter säsong samt från egen trädgård
Ost	Bredsjöblå

[www.grythyttansgastgivaregard.se](http://www.grythyttansgastgivaregard.se)

