



Gransjøbergets ELGPØLSER «Skogens konge» og ELGKARBONADER er tildelt Spesialitetsmerker i april i 2019

Viltkjøkkenet til Gransjøberget er et pølsemakeri basert på håndverk. Våre produkter lages på hjemmelaget, tradisjonelt vis. Om høsten skjærer vi ned vilt og lokale tamdyr og fryser inn for produksjon gjennom året. Til jul ruller vi ut juleprodukter som elgsylte og elgjulepølse og gjennom vinteren produserer vi de gode elgpølsene og elgkarbonadene våre.

Vårt signalprodukt er kjøttpølser med elg, ofte med elg vi har skutt selv.

Pølsemakeriet ledes av Norges blideste og Hedmarks første, kvinnelige pølsemaker, Hallgerd. Gransjøberget Viltkjøkken finner du Hernes.

På Elgstua får du følgende retter med råvarer fra Gransjøberget;

Kl 9–14

ELGJEGEREN 169

Gransjøbergets Skogens Konge-pølse,
tomatbønner, flesk, egg, stekte poteter,
frisk salat, brød • L Hvete E

KARBONADESMØRBRØD 115

Gransjøbergets elgkarbonade,
glasert løk, grønn ertepuré • L Hvete E



ELGSTUA

