

## Feine Köstlichkeiten im Frühling

*Blütenbrötchen* zum Empfang, als Vorspeise auf einem festlichen Buffet, liebevolles Fingerfood für's kleine Firmenfest...

Unser Baguette ist hausgemacht, aus Dinkelmehl A

- Vitalmousse mit Sonnenblumenkernen und frischen Frühlingskräutern♥ G
- Hummus Linse, Hummus Karotte N
- Schinkenspeck vom Turopoljeschwein mit Rucola und Cocktailtomate G
- Beinschinken mit Ei C, G
- Mousse vom geräucherten Seesaibling, mit Kren G, D

*Köstlichkeiten aus der Gemüseküche, hübsch angerichtet in kleinen Schälchen zum Gustieren* zum Empfang, als Vorspeise auf einem festlichen Buffet, liebevolles Fingerfood für's kleine Firmenfest...

- im Sektglas zum Löffeln: Grüner Smoothie – Frühlingswildkräuter♥ aus dem Wald und von der Wiese: Brennnesseln, Giersch, Löwenzahn, Erdbeerblätter, Birkenblätter... - Banane, Orange
- Gebrillte Zucchini mit Mozzarella und Giersch♥ G
- Cous Cous mit Feta und Frühlingswildkräutern♥ A, G
- Blattspinat und Giersch♥ im Blätterteig A, C, G
- Rucola, Fenchel und Linsen mit Zitrone (vegan)
- Grüner Spargel mit Erdbeeren (vegan)
- Fruchtiger Reissalat mit Orangen, Mandeln und Ras el Hanout (vegan)
- „Röhrlsalat“ mit Erdäpfeln, echtem steirischem Kürbiskernöl und Apfelessig und hart gekochtem Ei
- Gemischte grüne Blattsalate mit echtem steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskerne
  
- „Steirisch rustikal“: Käferbohnen, Geselchtes und Giersch♥, mit Kernöldressing
- Gemischte Grüne Blattsalate und Frühlingskräuter, Seesaibling kalt geräuchert, fruchtiges Orangendressing
- Gebrillte Zucchini, kalt geräucherter Seesaibling und Zitrone, D

## *Schlemmersuppe in der Mokkatasse*

- Weißburgunder – Kräuterrahmsüppchen♥ G, L, O
- Steirische Erdäpfel – Rahmsuppe mit hausgemachtem Frühlingskräuter-Pesto♥ G, L, O
- Grüne Suppe♥ mit Orangenschale L
- Grüne Spargelsuppe oder Weiße Festtags-Spargelsuppe L
- Klare Gemüsesuppe mit weißen Dinkelfrittaten und Gemüsebrunoise A, C, G, L

## Delikate Gaumenköstlichkeiten zum Hauptgang

- Koralm – Wildkräuter♥ Risotto L, O
  - Grüner Spargel mit Kamutpenne, dazu sanfte Oliven – Senfsauce mit feiner Gremolata aus Kürbiskernen, Oliven und Wildkräutern♥ A, M
  - Gemüsecurry – fein exotisch, fruchtig mit Mango, dazu weißer Basmatireis M
  - Hausgemachte Gnocchi mit Wildkräuterpesto♥
- 
- ... auf Wunsch erweitern wir diese veganen Gerichte mit gegrilltem Seesaibling D
  - Lamm „arabisch“ mit grünen Bohnen, dazu Cous Cous A, oder weißer Basmatireis

## Für süße Schleckermäulchen: Bussis im Glas

### Unsere Klassiker

Schokolade Mousse C, G

Tiramisu A, C, G

Panna Cotta „Kokosblüte“

„Halbgefrorenes“, verschiedene Sorten, G: Zitrone, Limette, Vanille mit Erdbeeren

### Vegan

„Halbgefrorenes“, verschiedene Sorten, mit Seidentofu F

Schoko – Kokos, Haselnuss

### ... und Kuchen von unserer Oma, klein und fein

Schokoladekuchen A, C, G, H

Rhabarberkuchen A, C, G

Apfelstrudel A und Topfenstrudel A,C,G

Weichsel – Mandelkuchen A, C, G

Weichsel – Schokokuchen A, C, G

A = glutenhaltiges Getreide C = Eier D = Fisch F = Soja G = Milchprodukte H = Nüsse L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite

Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert.  
Produkte, die nicht aus biologischer Herkunft stammen sind mit \* gekennzeichnet.  
Kräuter aus Wildsammlung werden mit ♥ gekennzeichnet.  
Kräuter und Salat aus unserem Garten kennzeichnen wir auch mit \*.

