

Feine Köstlichkeiten im Herbst

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 Kräutern aus dem Garten* G
- Hummus Linse, Hummus Karotte N, Hummus Rote Rübe N
- Schinkenspeck vom Turopoljeschwein mit Rucola* oder Kapuzinerkresse* und Cocktailtomate G
- Beinschinken mit Ei C, G
- Räucherforelle Mousse 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 – Kapuzinerkresse* und Wein* aus dem Garten, Banane, Birne
- Chicorée, Birne und karamellisierte Mandeln
- Gegrillte Zucchini mit Mozzarella und Kapuzinerkresse* G
- Cous Cous mit Walnüssen, Sellerie und Kräutern* A, H, L
- Roter gegrillter Paprika, Dinkelreis und Rosinen A
- Fruchtiger Reissalat mit Orangen, Mandeln und Ras el Hanout
- Quinoa mit gebratenem Hokkaido und Zwiebeln

- „Steirisch rustikal“: Käferbohnen, Geselchtes, Kapuzinerkresse* aus dem Garten, mit Kernöldressing
- Gemischte Grüne Blattsalate, Seesabling kalt geräuchert, Granatapfelkerne, fruchtiges Orangendressing D
- Weißer Basmatireis, Curry, gebratenes Hühnerfilet, Ananas

Schlemmersuppe in der Mokkatasse

- Kürbissuppe ganz pur L
- Tomaten – Melanzani – Suppe L
- Herbstgartensuppe – mit viiiiiieel Gemüse L
- Kastaniensuppe L
- Süßkartoffelsuppe mit Curry L
- Klare Gemüsesuppe mit weißen Dinkelfrittaten und Gemüsebrunoise A, C, G, L

Delikate Gaumenköstlichkeiten zum Hauptgang

- Kürbisrisotto mit feiner Gremolata aus Kürbiskernen, Oliven und Kräutern O
 - Ratatouille und in Olivenöl geschwenkte Polentaherzen
 - Gemüsecurry - kunterbunt, fein und fruchtig mit viiiiiel Gemüse und Mango, dazu ein Stück hausgemachtes Weissbrot aus Kamutmehl und Dinkelmehl A,M
 - Hausgemachte Gnocchi mit Herbstkräuter* - Pesto A, C
 - Kamutpenne mit Herbstkräuter*- Pesto A
-
- ... auf Wunsch erweitern wir diese veganen Gerichte mit gegrilltem Seesaibling D
 - Lamm „mediterranée“, dazu Cous Cous, A, oder weißer Basmatireis
 - „Toskanahendl“ – Geschmacksfeuerwerk aus dem Ofen, mit Zucchini, Karotten, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, dazu Weißbrot A

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
- Himbeer - Mousse G

Vegan

- „Halbgefrorenes“ mit Seidentofu F Schoko – Kokos oder Haselnuss
- Pflaumenküsschen, Quittenküsschen, Weichselküsschen. Fruchtiges Löffeldessert.

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

- Schokoladekuchen A, C, G, H
- 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 *.

