

Würzige wärmende Winterküche

SUPPEN

Klare Gemüsebrühe mit Einlagen (Kaspressknöderl, Leberknödel, Griessnockerl), Schnittlauch
Gemüsecremesuppe (Erdäpfel-Kren, Kürbiscreme, Lauch, Rote Rübe-Kren)

SALATBUFFET

Blattsalate, Krautsalat, Erdäpfel-Endivien-Kernöl, Berglinsen-Balsamico-Dijonsenf
inkl. verschiedene Dressings/Apfelessig-Kernöl/Kerne

AUSWAHL HAUPTGERICHTE, BEILAGEN, SOßen

Veggie/vegan

VEGAN: Rotes Linsendal-Tomaten-Spinat/gelbes Linsendal mit Kokos, dazu Reis

VEGAN: Steirisches würziges Käferbohnenchili (mit/ohne SOJA, Cremige Polenta
Buntes Gemüse-Kokos-Curry, Reis, Joghurtdip

Linsen-Gemüse-Lasagne, Kräuter-Tsatsiki

Kürbis oder Lauch-Mais-Quiche mit Bergkäse-Rahmguß, optional mit Speck

Erdäpfelgulasch VEGAN, optional mit Würstl

Mit Fleisch

Zitronenhenderl mit Salzzitrone, Reis oder Bulgur

In Merlot geschmorte Rindfleischwürfel mit Wurzelgemüse, Cremepolenta

Wildschweinragout mit Dörrzwetschken, dazu kleine Spätzle, Rotkraut

Pulled Pork, BBQ Soße, amerikan. Krautsalat, Fladenbrot

DESSERTS & OBST

Blechkuchen mit Kürbiskernen, Mohn, Nuss/Apfel, Kirschen, Heidelbeeren

Schoko-Tarte oder Brownies

Tiramisu – Apfel/Kaffee

VEGAN: Bananabread

VEGAN: Buchteln mit hausgemachter Marmelade

VEGAN und GLFR: Polentacreme oder Kokos-Milchreis mit Preiselbeeren/Zwetschkenröster

Guten Appetit!

