

# 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!*

