

Unsere „es herbstelt“ Küche

SUPPEN

Klare Gemüsebrühe mit Einlagen (Käppressknöderl, Leberknödel, Nudeln) Schnittlauch
Gemüsecremesuppe (Kürbiscreme, Erdäpfel-Schwammerl, Käferbohnen, Rote Rübe-Apfel)

SALATBUFFET

Blattsalate, Krautsalat, Tomaten-Paprika, Kartoffel-Chinakohl-Kernöl, Bohnen
inkl. verschiedene Dressings/Kernöl/Kerne/CROUTONS

AUSWAHL HAUPTGERICHTE, BEILAGEN, SOßen

Veggie/vegan

VEGAN: Rotes Linsendal-Tomaten-Spinat, dazu Reis

VEGAN: Buntes Gemüse-Kokos-Curry, Reis, Joghurtdip (optional vn)

VEGAN: Steirisches würziges Käferbohnenchili(mit/ohne SOJA) Cremige Polenta
Unsere beste Kürbis-Lasagne!

Kürbis-Erdäpfel-Gulasch-vn, optional mit Würstl

Kürbis oder Lauch-Mais-Quiche mit Bergkäse-Rahmguss, optional mit Speck
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Mit Fleisch

Teufelshenderl (spicy!) mit Rosmarinkartoffeln

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/Birne, Apfel, Zwetschken

Schoko-Tarte oder Brownies

Tiramisu – Apfel/Kaffee

VEGAN: Bananabread

VEGAN: Buchten mit hausgemachter Marmelade

VEGAN und GLFR: Polentacreme oder Kokos-Milchreis mit Zwetschkenröster

Guten Appetit!

