

Unsere „es herbstelt“ Küche

SUPPEN

Klare Gemüsebrühe mit Einlagen (Kaspresknöderl, 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, Joghurdip (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

Teufelhenderl (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: Buchteln mit hausgemachter Marmelade
VEGAN und GLFR: Polentacreme oder Kokos-Milchreis mit Zwetschkenröster

Guten Appetit!

