

Frische Frühlingsküche

SUPPEN

Klare Gemüsebrühe mit Einlagen (Kaspressknöderl, Kräuterfritatten, Nudeln) Schnittlauch
VEGAN und GLFR: Gemüsecremesuppe (Zuckererbsen-Minze, Spargel, Kohlrabi, Jungzwiebel-Kartoffel)

SALATBUFFET

Blattsalate, amerikan. Krautsalat, Kartoffel-Gurke-Kernöl
inkl. verschiedene Dressings/Apfelessig-Kernöl/Kerne/Kräuter

AUSWAHL HAUPTGERICHTE, BEILAGEN, SOßEN

Veggie/vegan

VEGAN: Gelbes Linsendal mit Kokos, dazu Reis
VEGAN: Gelber gebratener Reis mit Gemüse und Sprossen, Erdnuss-Soße
VEGAN: Süßkartoffel-Quiche mit Kokosguss
Buntes Gemüse-Kokos-Curry, Reis, Joghurtdip
Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, Tomatensoße
Linsen-Gemüse-Lasagne, Kräuter-Tsatsiki
Gemüse nach Marktangebot vom Blech, (Feta,) Heurige Kartoffeln vom Blech

Mit Fleisch

Zitronenhenderl mit selbst eingelegter Salzzitrone, Reis oder Bulgur
Weizer Lammragout mit Wurzelgemüse, Reis oder Rosmarinkartoffeln
Pulled Pork, BBQ Soße, amerikan. Krautsalat, Fladenbrot
Überbackene Schinkennudeln (Pute) nach Wiener Art

DESSERTS & OBST

Blechkuchen/Rhabarberkuchen
Beeren-Crostatas
Brownies auch in WEISS
Tiramisu – Apfel/Erdbeer/Kaffee
VEGAN: Bananabread
VEGAN: Buchteln mit hausgemachter Marmelade
VEGAN und GLFR: Kokos-Milchreis mit Erdbeermus/Polentacreme mit Beeren

Guten Appetit!

