

## Feine Köstlichkeiten im Winter

*Blütenbrötchen* zum Empfang, als Vorspeise auf einem festlichen Buffet, liebevolles Fingerfood für's kleine Firmenfest...

Unser Baguette ist hausgemacht, aus Dinkelmehl A

- Vitalmousse mit Sonnenblumenkernen und Sprossen G
- Hummus Linse, Hummus Karotte N, Hummus Rote Rübe N
- Schinkenspeck vom Turopoljeschwein mit Batavia G
- Beinschinken mit Ei C, G
- Mousse vom geräucherten Seesaibling mit Kren G, D

*Köstlichkeiten aus der Gemüseküche, hübsch angerichtet in kleinen Schälchen zum Gustieren* zum Empfang, als Vorspeise auf einem festlichen Buffet, liebevolles Fingerfood für's kleine Firmenfest...

- Hummus Linse oder Hummus Rote Rübe N mit Leinsamen - Rosmarin - Cracker
- Chicorée, Birne und karamellisierte Mandeln
- Cous Cous mit Walnüssen, Sellerie und Kräutern A, H, L
- Rotkraut, Äpfel, Granatapfelkerne und Haselnüsse, fein mariniert mit Zitrone und Olivenöl H
- Fruchtiger Reissalat mit Orangen, Mandeln und Ras el Hanout
- Grapefruit, Orangen, Avocado und Granatapfelkerne
- Mangold mit Bulgur „marokkanisch“
- Quinoa mit gebratenem Hokkaido und Zwiebeln
  
- „Steirisch rustikal“: Käferbohnen, Geselchtes, Rucola und Vogerlsalat mit Kernöldressing
- Gemischte Grüne Blattsalate, geräucherter Seesaibling, Granatapfelkerne, fruchtiges Orangendressing D
- Chicorée, Birne, karamellisierte Mandeln und Schinkenspeck vom Turopoljeschwein

*Schlemmersuppe in der eleganten Tasse*

- Kastaniensuppe L
- Süßkartoffelsuppe mit Curry L
- Karottensuppe mit Kardamom L
- Steirische Erdäpfelrahmsuppe G, L, O
- Klare Gemüsesuppe mit weißen Dinkelfrittaten und Gemüsebrunoise A, C, G, L

## Delikate Gaumenköstlichkeiten zum Hauptgang

- Festtagsspilzragout – Shiitake, Austernpilze und Cremechampignons in festlicher Rotweinsauce mit Kastanien, dazu Polentasternchen, O
- Rotes Rüben Risotto mit Orangenfilets und schwarzen Oliven L, O
- Kastanien Risotto mit Lauch L, O
- Buntes Gemüsecurry, exotisch fruchtig mit Mango, dazu weißer Basmatireis M
- ... auf Wunsch erweitern wir diese veganen Gerichte mit in Olivenöl gebratenem Seesaibling D
- Lamm „arabisch“, mit grünen Bohnen, dazu Cous Cous, A, oder weißer Basmatireis
- Flambierter Braten vom Bioschwein, mit Orangenfilets, dazu Kastanienrotkraut und Serviettenknödel A,C,O

## Für süße Schleckermäulchen: Bussis im Glas

### Unsere Klassiker

- Schokolade Mousse C, G
- Tiramisu A, C, G
- Panna Cotta „Kokosblüte“
- Orangen Mousse G
- Himbeer - Mousse G

### Vegan

- „Halbgefrorenes“ mit Seidentofu F Schoko – Kokos oder Haselnuss
- Pflaumenküsschen, Quittenküsschen, Weichselküsschen. Fruchtiges Löffeldessert.

### ... und Kuchen von unserer Oma, klein und fein

- Schokoladekuchen A, C, G, H
- Apfelstrudel A und Topfenstrudel A,C,G
- Weichsel – Mandelkuchen A, C, G
- Weichsel – Schokokuchen A, C, G

A = glutenhaltiges Getreide C = Eier D = Fisch F = Soja G = Milchprodukte H = Nüsse L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite

Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert.  
Produkte, die nicht aus biologischer Herkunft stammen sind mit \* gekennzeichnet.  
Kräuter aus Wildsammlung werden mit ♥ gekennzeichnet.  
Kräuter und Salat aus unserem Garten kennzeichnen wir auch mit \*.

