

KochGenussAtelier

Sporgasse 32, 8010 Graz, Ute Koch: 0676 9179792

**Liebe Bio-Genießer! Wir sind für Sie/Euch von Montag bis Samstag von 11 bis 21 Uhr da.
Firmenfeiern, Familienfeste, Empfang nach der Hochzeit: Köstliches Fingerfood, Menü in mehreren Gängen,
hausgemachte Getränke, steirische Weine. Gerne könnt ihr unser KochGenussAtelier für eure Feste buchen -
wir freuen uns auf eure Reservierung!
Ute Koch: 0676 917972**

Montag, 14.4.

Zarter Zitronen-Thymian-Schopfbraten, dazu Quinoapfanne € 22,80 glutenfrei
Quinoapfanne mit Grünem Spargel, Blattspinat und Rhabarber, auf Wunsch mit Feta € 16,80 vegan, glutenfrei

Dienstag, 15.4.

Chili con carne, dazu Polenta oder hausgemachtes Focaccia € 16,80 glutenfrei
Frühlings-Quiche „KochGenussAtelier“ € 16,80 A,G

Mittwoch, 16.4.

Emmerspirelli „Bolognese“ € 16,80
Zitroniges Fenchel-Rahm-Saucerl mit Giersch, dazu Emmerspirelli € 16,80 glutenfrei

Donnerstag, 17.4.

„Toskanahendl“, saftige Hendlstücke mit viel geschmortem Gemüse in Tomate, dazu Basmatireis € 20,80
Gebratenes Gemüse: Fenchel, Rote Rüben, Grüner Spargel, dazu cremige Polenta € 18,80 vegan, glutenfrei

Freitag, 18.4.

Gebratenes Filet vom Seesaibling, dazu Grüner Spargel auf Frühlingskräuterrisotto € 24,80
In Olivenöl gebratener Grüner Spargel auf Frühlingskräuterrisotto € 18,80 vegan, glutenfrei

Am Karsamstag feiern wir Ostern zu Hause.

OSTERMONTAG GEÖFFNET!

**Liebe Gäste! Zu den Tagesempfehlungen gibt es bei uns immer eine kleine á la carte Auswahl, gerne gehen wir auf eure/
ihre individuellen Wünsche ein - bitte einfach direkt bei uns im Lokal oder per Telefon nachfragen:)**



Das KochGenussAtelier wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert. Wir sind Bio Austria Gold Partner und kochen zu 98 % mit
Zutaten aus biologischer Herkunft. Ausnahmen*: Kräuter/Früchte aus dem Hausgarten, Mascarpone für unser Tiramisu

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

To stay, to go - unsere Auswahl im Glas zum Mitnehmen oder zum Gleich-Genießen bei uns im Lokal:

**Karottensuppe, Süßkartoffelsuppe, Fenchel-Sellerie-Suppe, Linseneintopf, Winter-Toskanahendl mit Fenchel,
Buntes Gemüsecurry, Chili con carne, Linsen-Bolognese**