

KochGenussAtelier

Sporgasse 32, 8010 Graz, Ute Koch: 0676 9179792 Montag bis Samstag ab 9 Uhr, bei Schönwetter Gastgarten bis 22 Uhr

Täglich:

Grüner Smoothie! Viiiiieel Grünzeug und Früchte € 4,50 vegan, glutenfrei

Feines Suppe nach Wahl, dazu ein hausgemachtes Dinkelweckerl mit Hummus/Aufstrich € 6,20

Bunt gemischte Blattsalate nach Tagesangebot, mit Kürbiskernöl und Apfelessig: 3,20

Hausgemachte Limo:

Himbeere, Rosé Grapefruit, Rosé Grapefruit - Himbeere, Grüntee-Zitrone

Montag, 23.05.

Lasagne „KochGenussAtelier“, mit Rindfleisch-Faschiertem und Gemüse A,C,G € 12,20

Gemüselasagne „KochGenussAtelier“ A,C,G € 10,20

Dienstag, 24.05.

Brathendl aus dem Ofen, dazu cremiges Dinkelrisotto mit grünem Spargel und Holunder A,G € 12,20

Cremiges Dinkelrisotto mit grünem Spargel und Holunder A,G € 10,20

Mittwoch, 25.05.

Feiner Zitronen-Thymian-Braten, dazu „Pikante Erdäpfelpanne“ G € 12,20

Pikante Erdäpfelpfanne mit rotem Paprika, Feta und Frühlingskräuterpesto G, Grüner Salat € 10,20

Donnerstag, 26.05.

Feiertag

Freitag, 27.05.

Gebratenes Filet vom Seesaibling, dazu Tomaten-Risotto A,D € 12,20

Tomaten-Risotto mit Mozzarella und Basilikum A,G € 10,20

Samstag, 28.05.

Heute ist das gesamte KochGenussAtelier Team beim Hochzeits-Catering bei der Domäne Hirschmugl in Leibnitz



Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert.

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