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.

Kleine feine Feste für Familien und Firmen im KochGenussAtelier in der Sporgasse, Menü in mehreren Gängen für max. 12 Personen, mit Fisch, mit Fleisch, vegetarisch oder vegan - wir freuen uns auf eure/ihre Reservierung! Ute Koch: 0676 9179792

Montag, 22.04.

Cremige Linsen „KochGenussAtelier“, mit grünem Spargel und Feta C,G € 16,20

Dienstag, 23.04.

Emmerspirelli „Bolognese“ A € 16,20
Emmerspirelli „Linsen-Bolognese“ A € 14,20 vegan

Mittwoch, 24.04.

Lamm „mediteranée“, mit Melanzani und Tomaten, dazu cremige Polenta € 18,20 glutenfrei
Ratatouille, dazu cremige Polenta G € 14,20 glutenfrei, vegan möglich

Donnerstag, 25.04.

Gebratene Streifen vom Hühnerfilet auf buntem Gemüsecurry,
dazu Basmatireis € 18,20 glutenfrei
Frühlingsquiche „KochGenussAtelier“ A,C,G € 14,20

Freitag, 26.04.

Sanft gebratenes Kotelett vom Krainer Steinschaf,
dazu Selleriegratin und marinierte Berglinsen G,L € 26,20
In Olivenöl gebratenes Filet vom Seesaibling dazu „Spargelrisotto“ D 22,20
Köstliches Spargel-Risotto, mit Frühlings-Wildkräutern und Blattspinat 18,20

Samstag, 27.04.

Gustoguerilla Food Tour, Graz

Liebe Gäste! Zu den Tagesempfehlungen gibt es bei uns immer auch glutenfreie und vegane á la carte Varianten, gerne gehen wir auch 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 zertifziert. 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