

# KochGenussAtelier

Sporgasse 32, 8010 Graz, Ute Koch: 0676 9179792

**Unsere Öffnungszeiten im November:  
Mittwoch bis Samstag von 11 bis 21 Uhr**

## Tagesempfehlungen:

### Mittwoch, 29.11.

Brathendl aus dem Ofen, dazu Selleriegratin und marinierte Linsen G,L € 18,20  
Herzhaftes Selleriegratin, dazu Belugalinsen, fein mariniert mit Meyer-Zitrone G,L € 14,20  
Wärmender Kürbis-Bohnen-Eintopf, dazu cremige Polenta G € 12,20 (glutenfrei, vegan möglich)

### Donnerstag, 30.11.

Emmerspirelli „Bolognese“ A,,L € 16,20  
Fenchel-Zitrone-Rucola im feinen Rahmsaucerl, dazu gebratene Polenta G € 14,20 glutenfrei  
Feiner Linseneintopf mit Blattspinat, dazu Polenta € 12,20 vegan, glutenfrei

### Freitag, 1.12.

Lamm „arabisch“, mit Grünen Bohnen und Joghurt, dazu weißer Basmatireis 20,20 glutenfrei  
In Olivenöl gebratenes Filet vom Seesaibling, dazu Kastanien-Risotto D 20,20 glutenfrei  
Kastanien-Risotto mit Radicchio und Granatapfelkernen € 18,20 vegan, glutenfrei

### Samstag, 2.12.

Zarter Zitronen-Thymian-Schopfbraten, dazu Risotto nach Wahl 20,20 glutenfrei  
Rote-Rübe-Risotto mit schwarzen Oliven und Orangenfilets € 18,20 vegan, glutenfrei  
Kastanien-Risotto mit Radicchio und Granatapfelkernen € 18,20 vegan, glutenfrei

## **TÄGLICH!**

**Bunt gemischte Blattsalate nach Tagesangebot, mit Kürbiskernöl und Apfelessig: € 6,20**

**Köstliche Suppe: € 6,20**

**Feine Herbstküche á la carte - eine gute Auswahl! Vegan, vegetarisch, mit Fisch, mit Fleisch**

**Köstliche Kuchen, Tartes und Desserts**

**TO GO! Feine Suppen, Eintöpfe und Ragouts im Glas: vegan, vegetarisch, mit Fleisch**



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