

Themenmenüs

Kulinarische Österreichrundreise – österreich-böhmisch-bodenständig



Terrine und Filet von geräucherten österreichischen Süßwasserfischen

Birnenchutney und Marmelade von roten Zwiebeln

Pastinaken-Randen Salat, Ziegenfrischkäse im Cumin-Nussmantel

Lauchcremsuppe mit Mohn-Speckknödel

Klare Hühnersuppe/Rindssuppe mit Kräuterschöberl oder anderen klassischen Wiener
Suppeneinlagen

Klassische Wiener Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen und frischen Kräutern

Schweinsbraten im Biersaftl mit Semmelknödel und warmen Krautsalat

Paprika-Rahm-Henderl mit Maispolenta

Gebratener Zander, gedünstetes und gekräutertes Gemüse, Petersilerdäpfel

Topfenockerl mit Butterbrösel und Beerensauce

Strudelduo mit Apfel und Topfen & Vanillesauce

Erdbeer-Zitronenminzsalat mit Vanilleeis

Menü MediterraNeo



Römischer Salat mit Sardinenfilets, Artischocken, gerösteten Pinienkernen und Basilikumdressing

Vitello Tonnato klassisch mit Ciabatta und grünem Salat nach Saison

Salade nicoise ganz klassisch mit Oliven, Kapern und Sardellenfilets

Lauwarme Ziegenkäse-Speck-Quiche mit Zitronen-Thymian

Gurken-Lauchcremsuppe mit Räucherlachsnockerl und Dill

Ravioli gefüllt mit Maronen und getrockneten Tomaten, Oregano-Pecorino-Creme

Risotto mit Calamari und Safran

Lachs-Spinat-Lasagne mit Schafskäse und Oliven

Coque au Vin vom steirischen Bio-Landhendl

Lammkeule geschmort im eigenen Saftl, Erdäpfel-Rahm-Baumkuchen, Fenchelgemüse

Tarte tatin – Apfeltarte mit Caramelcreme

Mousse au Chocolat von weißer und edelherber Schokolade mit Mangochutney

Pistazien-Zitronenkuchen mit Zimttopfen

Italien Chocolate fridge biscuits

Asian delights



Sojasprossen-Gurkensalat mit Mango-Kreanderdressing

Garnelen mit Limette, Soja und frischen Chilis mariniert auf Sesam-Nudeln

Orangensalat mit Cumin, gebratenem Weißkraut und Erdnussöl

Samosas klassisch mit Erdäpfel-Erbesen-Fülle und Pfefferminzchutney

Seidentofu mit Honig und schwarzem Sesam, Babyspinat und Paprikagemüse

Misosuppe mit Jungzwiebeln, Algen und geräuchertem Tofu

Tandoori-chicken klassisch mit Basmati-Sultaninen-Reis und Okraschote-
Tomatencurry

Kurz gebratenen marinierte Beiriedstreifen auf Wokgemüse, Kokos-Granatapfel-
Basmati

Eiernudeln mit Shitakepilzen, Papaya und Koreandergrün

Malaysian fish-curry, Mano-Jasiminreis

Gebrannte Mandelreiscreme mit Zimt und Kardamon

Süße Reisbällchen auf Ananasrelish

Green Tea & Kokos-Schokoladeneis

Hilde & Sebastian - TEM-Menü nach Bingen und Kneipp



Sülzchen vom Bioschwein mit Oberskren und Karottenstroh

Berglinsensalat mit gebratenem Saibling

Grünkernaufstrich mit Karotten-Sesambrot

Frisch gräucherte Entenbruts mit eingelegten Quitten und Topinambur-Erdnussrösti

Dinkellaibchen auf Selleriegemüse

Haferflockensuppe mit Wurzelgemüse

Hirse-Karottensuppe

Bärlauchschaumsuppe mit Bachforellenstreifen

Bad-Kreuzner 9-Kräutersuppe mit Mohnknöderln

Gemüsegulsch mit Buchweizendalken

Gefüllte Hendlbrust mit Nüssen und Dinkel-Pilzbrioche

Roulade vom Bioschwein im Thymiansaftl mit Erdäpfeldalken

Geschmorter Rehschlägel mit Kastanienpolenta

Lavendelparfait mit Marillensalat und Brombeermark

Apfel-Mohn-Powidlkuchen

Gefüllte Dinkelgrießschnitte mit Hagebutte und süßem Pesto

Hirse-Apfelauflauf mit Zimtsabayon

Just Vegetarien



Terrine von Schafskäse und Schlangenkürbis mit Rettisch-Honigchutney, Kamut-Kartoffelbrot

Kichererbsenaufstrich mit gegrillten Auberginen

Süppchen von Frühlingszwiebeln mit Wildkräutern

Kürbis-Currysuppe

Vollkorn-Pestorisotto mit Ofentomaten

Schafskäsetascherl mit Paprikatopfen

Gemüsequiche mit Herbstgemüse

Mangold-Käsequiche auf Karottenschaum

Terrine von Joghurt und Apfelminze mit Kirschen

Birnen-Nougattorte