

„Take away“

Menü 1: pro Person 55,00 €

- Kürbissuppe mit Curry & Garam Masala
- Geräuchertes Entenklein mit Sellerie und Nüssen
- Rosa gebratene Beiriedschnitte mit winterlichem Gemüse
- Schokoladentarte mit Tonkabohne

Menü 2: pro Person 52,00 €

- Zucchini-Kreuzkümmelsuppe
- Lachstatar mit Passionsfrucht und Mango
- Mediterraners Gemüse (Geschmorte Tomaten, Oliven, Kapern, Kartoffeln) mit gebratenem Zander
- Grießflammerie mit Rumtopf Früchten

GENUSS-Kisterl für 2 Personen 85,00 €

- Kürbissuppe mit Curry & Garam Masala im Glas ca. 720 ml
- Geräucherte Entenbrust ca. 300 g mit Sauce Cumberland
- Gebeizter Wildlachs ca. 200 g mit Soja-Sesamdressing
- Getrüffelte Kalbsleberpaste im Glas ca. 200 ml
- Marillenmarmelade im Glas ca. 200 ml
- 1 Fl. 2019 Grüner Veltliner Geppling
Selektion Pfefferschiff 0,75 Lt.

Sieben-Sinnliche-Suppen Kisterl je Glas ca. 700 ml 85,00 €

für jeden Wochentag eine schnelle und nahrhafte Mahlzeit.

Alle Suppen sind Vegan,
Laktosefrei und Glutenfrei



- Kürbis-Garam Masala
- Minestrone
- Linsen-Balsamico
- Tomaten-Oregano
- Apfel-Curry
- Zucchini-Kreuzkümmel
- Zitronengras – Tom Kha

Im Kühlschrank mindestens 4 Wochen haltbar.

Mit Erweiterung zum Suppen-Kisterl 115,00 €

- 1 hausgemachtes Französisches Baguette (48h Teigführung)
- 1 hausgemachtes Sonnenblumen-Vollkornbrot
- Chilli-Öl (von unserem Weingarten Pfefferoni hergestellt)
HOT ☺ im Glas ca. 100 ml
- 1 Fl. 2019 Grüner Veltliner Geppling
Selektion Pfefferschiff 0,75 Lt.

BROT

- Hausgemachtes Französisches Baguette (48h Teigführung) 4,00 €
- Hausgemachtes Sonnenblumen-Vollkornbrot 5,00 €

KLASSIKER

- Unsere hausgemachten Rehbratwürste nach Familienrezept pro Paar 3,50 €