

# KochGenussAtelier - Brunch

Hausgemacht: Dinkel-Vollkorn-Weckerl <sup>A</sup>, Dinkelbaguette

Räucherforellemousse <sup>D,G</sup>  
Hausgemachter Zitronen-Thymianbraten  
Frühlingskräuter-Mousse <sup>G</sup>

\*

Kleine feine Blütenbrötchen (hausgemachtes Dinkelbaguette)<sup>A</sup>  
mit Vitalmousse und Sonnenblumenkernen <sup>G</sup>  
mit Hummus Rote Linse <sup>vegan</sup>  
mit Schinkenspeck und Ei <sup>C,G</sup>

\*

Feines Fingerfood:

Cremiges Rindfleisch  
Gegrillte Zucchini - Geräucherter Seesaibling - Zitrone  
Quinoa - gegrillter Spargel - Feta  
Basmati „arabisch“ mit Mandeln, Orangen und feinen Gewürzen  
Hummus Rote Rübe, dazu Buchweizen-Leinsamen-Cracker

\*

Grüne Spargelsuppe <sup>L</sup>  
Steirische Erdäpfel-Rahm-Suppe, mit Frühlingskräutern <sup>G</sup>

\*

Cremige Linsen mit Blattspinat und Feta <sup>C,G</sup>  
Die cremigen Linsen mit Speckwürfel <sup>C,G</sup>  
Spargelrisotto, dazu in Olivenöl gebratenem Seesaibling  
Mexikanischer Bohneneintopf mit Limette

\*

Schokokuchen <sup>A,C,G,H</sup>  
Schoko-Rhabarber-Kuchen <sup>A,C,G</sup>  
Kleine feine Desserts im Glas



Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert  
Kräuter und Salat aus unserem Garten kennzeichnen wir mit \*

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