

Unser Baukasten-Muttertagsmenü To go ohne viel Aufwand für Zuhause!!
(Vorbestellung bis Donnerstag, 6. Mai 20Uhr)!!



	<i>Menü/Hauptgang</i>
Im Topf (selber mitbringen): Spargelcremesuppe mit Steinpilzknödel und Wiesenkräutern	7/8,50
	
Im Reindl (von uns): Rinds-Cordon Bleu vom Almox aus eigener Landwirtschaft in der Schwarzbrotpanade (Füllung mit Hausgeräuchertem Speck und Riedersteiner Käs) mit Preiselbeeren, dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelspalten	13,50/16,50
Filet von der Seeforelle aus der Fischzucht Kreuth im Kartoffel-Spargelmantel mit Frühlingsgemüse im Sackerl und Weißweinsauce	13/16,50
Veggie-Burger mit pikantem Tomaten-Taubnessel-Dip und Orangen-Fenchelsalat	12/13,50
	
Zum Dessert nach Wahl: Ein Stück Muttertagskuchen: (Erdbeer, Rhabarber, Mailänder, Kirsch, Bayerisch Creme Torte)	Stück 3
oder:	
Topfen-Rhabarber Tiramisu mit Hausbirmen	5
Hausgemachtes ♥-Gebäck	4
Schokoladenerdbeeren am Spieß	4
Und sonst noch: Wiesenblumen nach Verfügbarkeit Auswahl an passenden Weinen vor Ort	

Was Wichtiges zum Schluss:

- *einen Topf für die Vorspeise bitte mitbringen*
- *falls unser Reindl (42x31x6,5cm) nicht in euren Backofen passt, bitte Bleche in ausreichender Menge mitbringen!*
- *Für unser Geschirr berechnen wir 15€ Pfand für eine Einheit (Kiste, Reindl, Porzellan)*
- *Detaillierte Anleitung legen wir bei: der Ablauf ist simpel. Wir kochen alles vor, ihr holt es wie gewohnt bei uns am Muttertag am besten direkt vor dem Essen ab. Die Suppe ist fertig und sollte nur noch einmal vorsichtig aufkochen. Die Hauptgänge richten wir in unseren Reindl an und müssen zuhause nur nochmal kurz vor dem Servieren in den Ofen geschoben werden. Die Desserts sind ebenso verzehrfertig und können bis zum Abschluss kühl gelagert werden*
- *Der Menüpreis richtet sich nach der Zusammenstellung (22,50-25,50). Einzelne Gerichte können nur in normalen Portionsgrößen hinzubestellt werden.*