

Abendliches Weihnachtsmenü für die klimafreundliche Weihnachtsfeier



Zerlei weihnachtliches Liebig-Tatar

Unser Berglinsen-Tatar (vegan) mit Vasoldsberger Berglinsen und Rotwein-Feigen aus unserem Garten trifft auf unser Bio-Rohren-Brombeer-Tartar mit eigenen Walnüssen und Grazer Bio-Honig (veggie), dazu Speck-Chip vom steirischen Bio-Sonnenschwein

Herzerwärmendes Süppchen

Österreichische Bio-Süßkartoffel als cremiges Süppchen, verfeinert mit aromatisiertem Bio-Öl vom Grazer Bio-Ingwer und dazu ein Stangerl aus hausgemachtem Blätterteig (vegan)

Festlicher Hauptgang nach Wahl

Veganer Festtagsbraten mit Bio-Gemüse und Bio-Hülsenfrüchten von der Schalkmühle im hausgemachten Blätterteig, dazu ein feines Bio-Kartoffel-Pastinaken-Püree und unser Jus (vegan)

oder

Hausgemachte, mit selbst gesammelten Eierschwammerl vom Gaberl gefüllte Knödel auf winterlichem Apfel-Rotkraut, dazu unsere eigenen schwarzen Nüsse und fruchtiges Quitten-Chutney (vegan)

oder

Hausgemachte rote Gnocchi von der steirischen Bio-Rohne mit karamellisierten Walnüssen, steir. Bio-Trockenfrüchten und unserem hausgemachten „Feta“ aus Bio-Schafskäse vom Pogerhof (veggie)

oder

Filet von der Wildfang-Reinanke aus dem Hallstätter See auf unserem cremigen Bio-Kürbis-Getreide „Risotto“ mit Liebig-Bio-Weihnachtskürbiskernen und Lauchstroh

oder

Wilder Wild-Sauerbraten vom freilebenden, österreichischen Reh mit geschmortem Rotwein-Biogemüse und dazu ein zartes Bio-Kartoffel-Pastinaken-Püree

Weihnachtsgewürz-Schokobrownie

Liebigs Seelenschmeichler mit feiner Zotter-Schokolade und weihnachtlichen Gewürzen von Sonnentor und Van den Berg, dazu unser hausgemachter warmer Zimt-Zwetschkenröster aus der eigenen Ernte (vegan)

Auch eine rein pflanzliche Weihnachtsmenüfolge ist möglich, bitte einfach rechtzeitig vorab Bescheid sagen.