



Café | Restaurant | Bar



Kulinarium
Steiermark



Abendliches Bio-Weihnachtsmenü für die klimafreundliche Weihnachtsfeier



Feierlicher Einstieg

Karamellisierter Ziegencamembert an frischem Rohnentatar
mit Apfelbalsam-Dijonsenf-Marinade, gebrannten Nüssen* aus dem eigenen Garten,
Grazer Feigenakzenten* und hausgemachtem Senfkaviar (veggie)

Herzerwärmendes Süppchen

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

Festlicher Hauptgang nach Wahl (vorab)

Vegane hausgemachte Pilz-Jakobsmuscheln als Pilz-Alternative zur Meeresdelikatesse
auf Risoni-Safran-Risotto mit Melcharts „Dinkel Kräuterchen“ (vegan)

oder

Hausgemachte Gnocchi vom Hokkaido-Kürbis mit frischen Mangold-Akzenten
und unserem hausgemachten Kürbiskern-Krokant (vegan)

oder

Hausgemachte Semmelknödel mit Kräuter-Seitling-Pilz-Füllung auf winterlichem
Apfel-Rotkraut, dazu Rotwein-Birnen und unser fruchtiges Quitten-Chutney* (veggie)

oder

Filet von der steirischen Bachforelle von pock's edel:fisch auf
cremigem Risoni-Safran-Risotto mit Melcharts „Dinkel Kräuterchen“

oder

Wilder Wild-Sauerbraten vom freilebenden, österreichischen Reh* mit Rotwein-
Schmorgemüse, dazu Kürbispüree und unser winterliches Apfel-Rotkraut

Weihnachts-Tiramisu

Winterliche Variation des italienischen Klassikers mit hausgemachtem Biskuit,
hausgemachtem Salzkaramell und Bratapfel-Noten mit Weihnachtsgewürzen (veggie)

* Diese Zutaten stammen aus dem eigenen Garten oder Wildsammlung und sind deshalb nicht biologisch zertifiziert.
Auch eine rein pflanzliche Weihnachtsmenüfolge ist möglich, bitte einfach vorab Bescheid sagen,
damit alle Vor- und Nachspeisen angepasst vorbereitet werden können.

Festliche Genussmomente: weihnachtliche Abende im Das Liebig  