



Löffel-Buffets

Von Suppenfans...für Suppenfans!

Immer dabei: Holzofenbrot, Laugenkonfekt, Baguette

Kombi 1

Herzhafte Kartoffelcremesuppe

Toppings a part: Croutons, frische Kräuter, Zwiebel-Speck-Stippe

Filderkraut meets Beef...

Rindfleisch-Krauttopf mit Paprika, Nockerl und Sour Cream nach Belieben

Waldspaziergang...

Egerlinge, Butterpilze, Stockschwämmchen, Maronen und Steinpilze
mit Frühlingslauch in sämiger Bouillon

Kombi 2

Kürbis-Orangencremesuppe

Toppings a part: Croutons, frische Kräuter, geröstete Kürbiskerne und Kernöl

Gaisburger Gänsemarsch

...wie das Original, nur vom edlen Federvieh
mit reichlich Wurzelgemüse, Spatze und Schmorzwiebeln nach Belieben

Zwiebelsuppe einmal anders...

mit asiatischen Aromen von Ingwer, Zitronengras, Sojasoße
und milder Schärfe

Kombi 3

Sweet little green things...

Cremsuppe von jungen Markerbsen

Toppings a part: Vollkorn-Croutons, frische Kräuter, Schinkenwürfel

Chili con Carne

mild scharfer mexikanischer Hackfleisch-Eintopf

mit reichlich fruchtigem Paprika, Mais und roten Bohnen,

dazu nach Belieben Guacamole, Sour Cream und Tortilla-Chips

Oma's Grießknödelsuppe

herrlich aromatische Rindsbouillon mit Grießklößchen

und frischem Grün

Kombi 4

Knoblauch-Tomatencremesuppe

Toppings a part: Croutons, Rucola-Pesto, geröstete Cashewkerne

Next Stop: Balaton...!

original ungarischer Kesselgoulasch von Schwein und Rind

mit viiiieel Paprika, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Kartoffelschnitz

und ein wenig Bitzeln auf der Zunge

Evergreen: Hühnerbrühe

mit feinen Nudeln, gehackter Petersilie

und Suppengemüsewürfel nach Belieben

22,00 € pro Person /

24,00 € inkl. Geschirr und Besteck