

# TischlereiGenuss für Zuhause



## Suppen

### WIENER SUPPENTOPF

Rindfleisch, Wurzelgemüse, Grießnockerl, Speckknödel

700ML, 2-3 PORTIONEN, €16

Rinderknochen, Rinderbrust, Karotte, Sellerie, gelbe Rübe, Lauch, Zwiebel, Salz, Pfefferkörner, Senfsaat, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Nelke, Petersilie, Liebstöckl

### GRIESSNOCKERL 2 STK

Weizengrieß, Butter, Eier, Salz, Pfeffer

### SPECKKNÖDEL 2 STK

Butter, Milch, Eier, Mehl, Schalotten, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie

Zubereitung: Suppe im Topf erhitzen. Grießnockerl/Speckknödel im heißen Wasser leicht köcheln lassen oder direkt in der Suppe aufkochen.

Haltbarkeit: nach dem Öffnen direkt verbrauchen (original verpackt und gekühlt 4 Tage haltbar)

### SPARGELSCHAUMSUPPE

420ML, 1-2 PORTIONEN, €8

Spargel, Zwiebel, Weißwein, Creme Fraiche, Obers, Weißbrot, Zitrone, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian

Zubereitung: im Topf erhitzen. Haltbarkeit: nach dem Öffnen direkt verbrauchen (original verpackt und gekühlt 4 Tage haltbar)

# Hauptspeisen für Zuhause

KALBSRAHMGULASCH  
700ML, 2-3 PORTIONEN, €29

Kalbsvögerl, Zwiebel, Paprika, Weißwein, Rinderbrühe, Paprikapulver, Obers, Creme Fraiche, Salz, Cayennepfeffer, Pflanzenöl, Kümmel, Majoran, Tomatenmark, Apfelessig, Senf, Lorbeerblatt, Zitronenschale, Maisstärke

Zubereitung: im Topf erhitzen. Haltbarkeit: nach dem Öffnen direkt verbrauchen (original verpackt und gekühlt 4 Tage haltbar)

EIERSCHWAMMERLGULASCH  
700ML, 2-3 PORTIONEN, €25

Eierschwammerl, Zwiebel, Weißwein, Weinbrand, Gemüfefond, Paprikapulver, Creme Fraiche, Pflanzenöl, Kümmel, Majoran, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Maisstärke

Zubereitung: im Topf erhitzen. Haltbarkeit: nach dem Öffnen direkt verbrauchen (original verpackt und gekühlt 4 Tage haltbar)

GEKOCHTER TAFELSPITZ  
700ML, 2 PORTIONEN, €29

Rindertafelspitz, Sellerie, Karotte, gelbe Rübe, Lauch, Zwiebel, Rinderbrühe, Liebstöckl, Majoran, Senfsaat, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer

Zubereitung: im Topf erhitzen. Haltbarkeit: nach dem Öffnen direkt verbrauchen (original verpackt und gekühlt 4 Tage haltbar)

# handgemachte Nudeln für Zuhause

／ HANDGEMACHTE TORTELLI BURRATA  
300GR, 2 PORTIONEN, €18

Mehl, Eier, Olivenöl, Salz, Burrata, Ricotta

Empfehlung: mit hausgemachter Tomaten-Mozzarellasauce

Zubereitung: Nudeln für 8 min in kochendes, gesalzenes Wasser geben

Haltbarkeit: in 2 Tagen aufbrauchen

／ TOMATEN MOZARELLASAUCE  
240ML, 2 PORTIONEN, €6

Tomaten, Tomatenmark, Zwiebel, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum, Salz

Zubereitung: im Topf erhitzen oder Sturzglas ohne Deckel 20 min ins heiße Wasserbad stellen. Haltbarkeit: in 2 Tagen aufbrauchen

# dazu gibt's für Zuhause

## Beilagen

SERVIETTENKNÖDEL  
420ML, 2 PORTIONEN, €8

Weißbrot, Milch, Eier, Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung: 20 min ins heiße Wasserbad stellen. Haltbarkeit: nach dem Öffnen direkt verbrauchen (original verpackt und gekühlt 4 Tage haltbar)

ERDÄPFELSCHMARREN  
420ML, 2 PORTIONEN, €8

Erdäpfel, Zwiebel, Pflanzenöl, Butter, Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran

Zubereitung: im Topf erhitzen oder Sturzglas 20 min ins heiße Wasserbad stellen. Haltbarkeit: nach dem Öffnen direkt verbrauchen (original verpackt und gekühlt 4 Tage haltbar)

# Salat & Dessert für Zuhause

## Salat

BLATTSALAT, GURKE, TOMATE  
700ML, 1 PORTION, €4

TOMATENVINAIGRETTE  
240ML, 1-2 PORTIONEN, €2

Tomatenessig, Tomatenfond, Salz, Zucker, Olivenöl

KÜRBISKERNDRESSING  
240ML, 1-2 PORTIONEN, €2

Kürbiskernöl, Pflanzenöl, Apfelessig, Balsamico, Gemüsefond, Schalotten, Gewürzgurke, Kapern

## Dessert

MANDEL-TIRAMISU  
240ML, 1 PORTION, €6

Mascarpone, Eier, Mehl, Zucker, Vanille, Kakao, Mandeln

SCHOKOMOUSSE & KIRSCHRAGOUT  
240ML, 1 PORTION, €6

Schokolade, Eier, Obers, Rum, Kirschen, Zucker, Maisstärke

# TischlereiGenuss für Zuhause

## Wie funktioniert?

Zur Bestellung verwenden Sie entweder unseren

- Onlineshop unter [www.dietischlerei.co.at](http://www.dietischlerei.co.at) oder
- Bestellen direkt hier im Lokal
- Oder rufen uns an 03687/22192 täglich von 09.00 – 12.00 Uhr

## Verpackung/Pfand?

Bis auf die frischen Nudeln ist alles im Glas, pro Glas verrechnen wir 1 Euro Pfand, den Sie bei Rückgabe wieder retour erhalten.

## Abholung?

Täglich zwischen 16.00 und 18.00 Uhr im Restaurant

## Bezahlung?

Sie erhalten eine Mehrwertsteuergerechte Rechnung bei Abholung und bezahlen direkt in Bar oder mit Kreditkarte (Visa, Mastercard, Bankomat)

## Den dazu passenden Wein?

Erhalten Sie ebenfalls bei uns, zu Vinothek-Preisen!