

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)

VICHYSOISSE

gesäuerte Erdäpfel- Lauchsuppe

420ML, 1-2 PORTIONEN, €8

Erdäpfel, Zwiebel, Lauch, Geflügelfond, Weißwein, Sauerrahm, Obers, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Senfsaat, Thymian

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

Hauptspeisen für Zuhause

KALBSRAGOUT

700ML, 2-3 PORTIONEN, €28

Kalbsvögerl, Zwiebel, Tomaten, Karotte, Sellerie, Lauch, frische Kräuter, Champignons, Kräuterseitlinge, Tomatenmark, Rotwein, Kalbsfond, Obers, Butter, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Majoran

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

ROTES THAI CURRY MIT HUHN (SCHARF)

700ML, 2 PORTIONEN, €27

Sulmtaler Hühnerbrust & Keule, Geflügelfond, rote Currypaste, Chili, Paprika, Schalotten, Junglauch, Kokosmilch, Tofu, Koriander, Zitronengras, Galgant, Kaffirblätter, Basilikum, Fischsauce, Knoblauch, Pfeffer, Ingwer, Kreuzkümmel, Meersalz

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

VEGETARISCHES ERDÄPFEL CURRY

700ML, 2 PORTIONEN, €20

Erdäpfel, Tomate, Zwiebel, Karotte, Karfiol, Erdnüsse, Pflanzenöl, Kokosmilch, Koriander, Kardamon, Anis, Zimt, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, Currypulver, gelbe Currypaste

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, €16

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

KRÄUTERTAPENADE
240ML, 2 PORTIONEN, €6

Frische Kräuter, Olivenöl, Meersalz

Zubereitung: zusammen mit der fertig gekochten Pasta kurz durchschwenken.

Haltbarkeit: in 2 Tagen aufbrauchen

dazu gibt's für Zuhause

Beilagen

SERVIETTENKNÖDEL
420ML, 2-3 PORTIONEN, €7

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)

KICHERERBSEN EINGEMACHT
420ML, 2-3 PORTIONEN, €7

Kichererbsen, Karotte, Sellerie, gelbe Rübe, Petersilien-wurzel, Melanzani, Tomate, Schalotten, Tumeric, Ras el Hanout, Kreuzkümmel, Petersilie, Koriander, Salz,

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)

SCHMORGEMÜSE
420ML, 2-3 PORTIONEN, €8

Zucchini, Melanzani, Paprika, Tomate, Champignons, Babymais, Schalotten, Junglauch, Tomatenmark, Thymian, Rosmarin, Salz, Zucker, Olivenöl

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 und Bowl

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

DRESSING
240ML, 1-2 PORTIONEN, €2

Weißweinessig, gereifter Balsamico, Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer, Senf, Kräuter, Xanthan

TOPPING FÜR SALATBOWL
240ML, 1 PORTION, €4

Kichererbsen, Nüsse, Quinoa, Chiasamen, frische Kräuter

Dessertvariation für 2 - 3 Pers. €15

ERDBEER TIRAMISU
140ML, 1 PORTION

Mascarponecreme, Orangenläuterzucker, Biskotten, Erdbeermark

ZARTBITTERSCHOKOLADENMOUSSE, ERDBEERMARK
140ML, 1 PORTION

Herbes Schokoladenmousse, fruchtiges Erdbeermark, Balsamicospiegel, feine Säure

HIMBEERTRIFLE, SHERRY
140ML, 1 PORTION

Himbeeren, Sherry, Biskotten, Mascarpone mousse

TischlereiGenuss für Zuhause

Wie funktioniert?

Zur Bestellung verwenden Sie entweder unseren

- Onlineshop unter 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 retounerhalten.

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 dazupassenden Wein?

Erhalten Sie ebenfalls bei uns, zu AbHof Preisen!