

**„Mitti`s Gourmetecke für zu Hause“
 Hausgemachte Spezialitäten
 aus der Schlossgartenküche**

Entenleberterrine	<i>80g</i>	<i>16.00</i>
<i>Passt sehr gut zu Terrinen und Pasteten, zu grillierte Meeresfrüchten, Fischen und Fleisch jeglicher Art</i>		
Mango- Ananaschutney	<i>200g</i>	<i>15.00</i>
<i>Passt sehr gut zu Terrinen und Pasteten, zu grillierte Meeresfrüchten, Fischen und Fleisch jeglicher Art</i>		
Dörrfrüchtebrot	<i>200g</i>	<i>15.00</i>
<i>Ideal zu Käse</i>		
Süss- Saure Zwetschgen	<i>200g</i>	<i>12.00</i>
<i>Raffinierte Beilage zu Terrinen, Wild, Fleisch und Salaten. Kann kalt und warm verwendet werden</i>		
Basilikumpesto	<i>200g</i>	<i>15.00</i>
<i>Zum verfeinern von Pasta und Risottogerichten</i>		
Rotweinjus	<i>180g</i>	<i>20.00</i>
<i>Eine fix fertige dunkle Sauce für sämtliche Fleischgerichte Kann nach Belieben noch mit Kräutern oder Rahm verfeinert werden</i>		
Französisches- Dressing	<i>3dl</i>	<i>12.00</i>
<i>Vor Gebrauch gut schütteln, plus 5.00 Depot für Flasche</i>		
Himbeer- Dressing	<i>3dl</i>	<i>12.00</i>
<i>Vor Gebrauch gut schütteln, plus 5.00 Depot für Flasche</i>		
Honig- Dressing	<i>3dl</i>	<i>12.00</i>
<i>Vor Gebrauch gut schütteln, plus 5.00 Depot für Flasche</i>		
Balsamico- Dressing	<i>3dl</i>	<i>12.00</i>
<i>Vor Gebrauch gut schütteln, plus 5.00 Depot für Flasche</i>		

*„Mitti`s Gourmetecke für zu Hause“
Hausgemachte Spezialitäten
aus der Schlossgartenküche*

Spanisches Olivenöl Finca Cri.mi.Cri <i>Kalt gepresstes Öl nach streng ökologischen Regeln verarbeitet</i>	<i>2.5dl</i>	<i>19.00</i>
Holzapfel Balsamicoessig <i>Geeignet als Apero zum Trinken. Zum verfeinern von Saucen und Salaten</i>	<i>1dl</i>	<i>28.00</i>
Steirisches Kürbiskernöl <i>Erstpressung, aus handgeputzten steirischen Kürbiskernen mit Himalayakristallsalz. Passt sehr gut zu Kartoffelsalat, Blattsalaten, aber auch zu Fisch und Fleischgerichten. Oder lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf</i>	<i>1dl</i> <i>2dl</i>	<i>21.00</i> <i>26.00</i>
Gesalzene Kürbiskerne <i>mit Himalayakristallsalz geröstet. Zum Naschen oder zum Aperero</i>	<i>100g</i>	<i>9.00</i>
Wasabi Kürbiskerne	<i>100g</i>	<i>10.00</i>
Choco- Chili Kürbiskerne	<i>100g</i>	<i>10.00</i>
Cognac- Pralinen	<i>100g</i>	<i>10.00</i>
Erdbeerkonfitüre	<i>250g</i>	<i>10.00</i>
Aprikosekonfitüre	<i>250g</i>	<i>10.00</i>
Kirschenkonfitüre	<i>250g</i>	<i>10.00</i>
Zwetschgenkonfitüre	<i>250g</i>	<i>10.00</i>