

Menü



für didifood & friends #2

Regionale Sommerküche für heiße Nächte

am 25.06.2022 im Sonnenland Teamspace in Oberpullendorf

Grüne Gazpacho mit Aquafaba-Pfeffer-Schaum	€ 6
<ul style="list-style-type: none">- Zucchini, Gurken und Erbsen (Gaberling Gemüse, Oberpullendorf)- Aquafaba (Alondo Bio.k, Weppersdorf)	
Ceviche vom Saibling & Tofu	€ 8
<ul style="list-style-type: none">- Saibling aus Sigleß (Fischfarm Sigleß)- Tofu aus Rotenturm (Shu-Chen Sojahaushaus, Rotenturm)- Gemüse (Genussmarkt Oberpullendorf, Gemüse Kudic)	
3erlei Wrap-Kreationen auf Sommer-Salat	€ 10
<ul style="list-style-type: none">- roter Wrap mit Kidneybohnen/Paprika) - gelber Wrap mit Mais/Tempeh/Kurkuma- grüner Wrap mit Mangold/Schafkäse/Kichererbsen- Salat und Gemüse (Gaberling Gemüse, Oberpullendorf + Genussmarkt Oberpullendorf, Gemüse Kudic)- Schafkäse (Hackls Schofstoi, Krumbach), Kidneybohnen (Alondo Bio.k, Weppersdorf)	
Cous-Cous mit gegrillten Zucchini & Paprika	€ 10
<ul style="list-style-type: none">- Vollkorn Cous-Cous (Bio Hartweizen, Davert)- Zucchini (Gaberling Gemüse, Oberpullendorf)- Paprika (Genussmarkt Oberpullendorf, Gemüse Kudic)	
Vegane Pavlova mit frischen Früchten	€ 6
<ul style="list-style-type: none">- Schaum-Baiser aus Aquafaba (Alondo Bio.k, Weppersdorf)- Mandel-Joghurt und Mandel-Creme (Bio Mandeln, Joya)- Früchte nach Verfügbarkeit (Genussmarkt Oberpullendorf oder Fam. Reismüller)	
Regionaler Käseteller mit Chutneys	€ 6
<ul style="list-style-type: none">- Käse & Schafkäse (Milchhof Grötschl, Lackendorf + Hackls Schofstoi, Krumbach)- Chutneys und Leckwa (didifood Eigenproduktion)	
Regionales Brotkörberl mit Butter & Hummus	€ 6
<ul style="list-style-type: none">- verschiedene Brotkreationen (Bäckerei Macher, Steinberg)- luftig aufgeschlagene vegane Butter- frischer Bohnen-Hummus (Alondo Bio.k, Weppersdorf)	
Einmal alles: Gesamtmenü	€ 45

Getränke

- Bio-Naturwein 1/16 von Katrin Lautner (Wilde Karotte € 2,5 - Knopfblume € 2 - Wiesenklees € 2)
- Biozisch-Limo, Voelkl Kombucha (Limette/Maracuja/Sauerkirsche) oder Fruchtsäfte € 2,5
- Kobersdorfer Bier, Märzen € 3 – Sommer-Spritzer € 1,5 – stilles Wasser oder Soda € 0

Das Menü soll zum regionalen Nachkaufen und nachhaltigen Kochen anregen. Es wird im Sonnenland Teamspace frisch zubereitet in Buffetform angeboten, um Geschirrspüler und Biotonne zu schonen.

Alle Preise verstehen sich inkl. USt.