

DIE GREISLEREI

SELBSTGEMACHTE SAURE MARMELADEN & CHUTNEYS

„uferei“ EDITION by Philipp Pachinger

Paradeiser Paradeiser Zwiebel Zucker Essig Kräuter	€ 4,50
Zwiebel Zwiebel Zucker Essig Zimt Knoblauch Kräuter	€ 4,50
Ananas Ananas Essig Zucker Orange Salbei Curry Ingwer	€ 4,50
Zwetschke Zwetschke Zwiebel Zucker Ingwer Essig Kräuter	€ 4,50

GEWÜRZE

Ursalz 200 Gramm	€ 3,30
Pfeffer Bunt geschrotet 100 Gramm	€ 12,50
Paprika Bonito gemahlen 100 Gramm	€ 6,90
Wacholderbeeren 80 Gramm	€ 6,20
Lorbeerblätter 10 Gramm	€ 2,40
Majoran gefriergetrocknet 10 Gramm	€ 6,40
Oregano gefriergetrocknet 10 Gramm	€ 6,40
Basilikum gefriergetrocknet 10 Gramm	€ 6,40
Salbei gefriergetrocknet 10 Gramm	€ 8,80
Rosmarin gefriergetrocknet 15 Gramm	€ 6,90
Thymian gefriergetrocknet 15 Gramm	€ 6,90
Liebstockel gefriergetrocknet 15 Gramm	€ 6,90

DIE GREISLEREI

GEWÜRZMISCHUNGEN

„uferei“ EDITION by Philipp Pachinger

Liptauer „uferei“ Edition | 70 Gramm € 7,50

Paprika | Salz | Zwiebel | Knoblauch | Kümmel | Pfeffer

Kräutertopfen „uferei“ Edition | 50 Gramm € 7,50

Petersilie | Schnittlauch | Kerbel | Salz | Pfeffer | Knoblauch

Französische Kräutermischung „uferei“ Edition | 15 Gramm € 7,50

Rosmarin | Thymian | Oregano | Basilikum | Fenchel | Kerbel | Liebstöckel | Bohnenkraut | Lavendel

Italienische Kräutermischung „uferei“ Edition | 15 Gramm € 7,50

Oregano | Thymian | Rosmarin | Basilikum | Salbei | Knoblauch

Fischgewürz „uferei“ Edition | 70 Gramm € 7,50

Koriander | Fenchel | Salz | Nelken | Zucker | Pfeffer | Chili | Knoblauch | Blüten

BBQ Gewürz „uferei“ Edition | 70 Gramm € 7,50

Paprika | Salz | Zucker | Senf | Knoblauch | Kreuzkümmel | Pfeffer | Chili | Cayenne Pfeffer

Bruschetta Gewürz „uferei“ Edition | 70 Gramm € 7,50

Basilikum | Oregano | Zwiebel | Paradeiser | Knoblauch | Salz | Pfeffer

5 Spices „uferei“ Edition | 70 Gramm € 7,50

Zimt | Pfeffer | Anis | Koriander | Nelken

DIE GREISLEREI

SÜSSES

Selbstgemachte Granola 500 Gramm | Haferflocken | Mandeln | Honig | Kokosöl | Gewürze _____ € 5,80

Selbstgemachte Marmeladen 200 Gramm | Himbeer | Marille | Brombeer | Erdbeer | Apfel _____ € 4,50

PIKANTES

Trüffelhonig 100 Gramm _____ € 14,80

Magers Bio Eier 10 Stück _____ € 4,80

Ozlbergers Karreespeck je 100 Gramm _____ € 2,80

Ozlbergers Bauchspeck je 100 Gramm _____ € 2,40

Torpedos „die kleinen Scharfen“ vom Ozlberger je 100 Gramm _____ € 2,00

GRILLEN | wir brauchen eine Vorbereitungszeit von 2 Stunden

Meine „do it yourself“ Grillkiste für 2-3 Personen _____ € 48,00

400 Gramm Rib Eye Dry Age vom Ozlberger „NATUR“ | 360 Gramm Rindfleisch Patties „NATUR“

2 Stück Brioche Bans | 2 Stück Ofenerdäpfel „GEGART“ & Schnittlauchrahm | geschnittenes Röstgemüse „GEWÜRZT“

großes Grünzeug inkl. Marinade | selbstgemachter Erdäpfelsalat | homemade Ketchup & Whiskey BBQ Sauce

Meine „do it yourself“ Grillkiste für 4-6 Personen _____ € 88,00

600 Gramm Rib Eye Dry Age vom Ozlberger „NATUR“ | 360 Gramm Rindfleisch Patties „NATUR“

2 Stück Brioche Bans | 400 Gramm Filet vom Eferdinger Landschwein „NATUR“

4 Stück Ofenerdäpfel „GEGART“ & Schnittlauchrahm | geschnittenes Röstgemüse „GEWÜRZT“

großes Grünzeug inkl. Marinade | selbstgemachter Erdäpfelsalat | homemade Ketchup & Whiskey BBQ Sauce