

## Mein Jahresprogramm

### Süßes - Gelee

*Passt gut zu würzigem Käse, Pasteten, Desserts oder einfach aufs Butterbrot und ist außerdem überaus gesund!*

Löwenzahnblütengelee <i>mit Grünem Veltliner</i>	212 ml	6,90
Holunderblütengelee	212 ml	6,90
Rosenblütengelee <i>mit Sekt Rosé, zur Hühnerleberpastete</i>	212 ml	6,90
Weingartenpfirsich <i>mit Walnüssen, zu Wildgerichten, Gansl, Käse, Eis</i>	212 ml	6,90
Grüne Paradeiser Gelee <i>mit Vanilleschoten, zu kräftigem Käse</i>	212 ml	6,90
Schwarze Nüsse <i>zu Wild, Gans, Käse oder Vanille-Eis</i>	212 ml	13,90

### Pikantes - Chutney

*Passt gut zu allerlei Gegrilltem, Gebratenem, Geselchtem, Huhn, Fisch, Garnelen, Nudeln, Erdäpfeln und Reis, oder zur kalten Jause und Käseplatte!*

Marillen Chutney <i>mit roten Pfefferkörnern, zu gereiftem Käse und Huhn</i>	212 ml	8,90
Zwetschken Chutney <i>mit gerösteten Senfkörnern, zu Wild, Gansl, Käse</i>	212 ml	8,90
Birnen Chutney <i>mit Ingwer</i>	212 ml	8,90
Chutney aus Weingartenpfirsich <i>mit Rotwein</i>	212 ml	8,90
Kürbis Chutney <i>mit Grünem Veltliner und Zimt, zu Geräuchertem</i>	212 ml	8,90
Paprika Chutney <i>mit Grünem Veltliner</i>	212 ml	8,90
Melanzani Chutney <i>mit Paprika, zur Pasta</i>	212 ml	8,90
Chutney aus grünen Paradeisern <i>mit Chili, scharf</i>	212 ml	8,90
Chutney „indisch“ <i>aus grünen Paradeisern</i>	212 ml	8,90
Paradeiser-Chili Chutney <i>süß-scharf</i>	212 ml	8,90
Chili-Zwiebel Chutney <i>sehr scharf</i>	212 ml	8,90
Zucchini-Ingwer Chutney <i>mit Curry und Chili, scharf, „indisch“</i>	212 ml	8,90
Senfgurken	355ml	5,50
Saures Gemüse <i>Zucchini, Zwiebel, Paprika, Karotten, Sellerie in Essig</i>	355ml	7,50

### Mein Pesto *passt gut zu Nudeln, Reis, Fleisch, auf Crostinis und Schaffrischkäse!*

*Mein „schräger Tipp“: marmoriertes Pesto (auf Joghurt etwas Pesto mit Holzstäbchen verrühren) zu Gegrilltem.*

<b>Pesto</b> - Bärlauch oder Brennessel <i>mit Walnüssen und Parmesan</i>	212 ml	8,90
<b>Pesto</b> aus getrockneten Paradeisern <i>mit Sonnenblumenkernen und Parmesan</i>	212 ml	8,90

Die Zutaten für „LANGENLOISER Eingelegtes & Eingemachtes“ stammen zum überwiegenden Teil aus meinem Gemüsegarten mitten in den Weinbergen von Langenlois. Das Weinbauklima tut auch dem Gemüse gut und lässt von der Sonne verwöhnte und geschmacksintensive Naturprodukte reifen, aus denen ich nach traditionellen und neuen Rezepten „LANGENLOISER Eingelegtes & Eingemachtes“ zubereite. Von der Saat bis ins Glas geschieht alles in Handarbeit und ohne chemische Zusätze.