

TAKE AWAY



AB HOF

Samstag, 15. Jänner 2022
Samstag, 22. Jänner 2022
Samstag, 29. Jänner 2022
Samstag, 5. Februar 2022
jeweils 11.30 bis 17 Uhr

Wir bitten um Vorbestellung bis zum Vorabend der Abholung unter office@lisztwein.at oder 0664/1243456.

Jause für Zwei 22
Charcuterie vom Pfefferbüchsel-Freilandschwein, eingelegtes & fermentiertes Gemüse, zwei Aufstriche, 1/2 kg Sauerteigbrot

Pulled Gansl Sandwich 12
hausgemachter Sandwich mit gezupftem Gansl, Rotkraut und Majo

Erdäpfel-Gnocchi 12
mit Sugo und Parmesan

Carbonara-Lasagne 12
mit hausgemachten Nudelblättern, Guanciale und Lauch

Gemüse-Lasagne 10
mit hausgemachten Nudelblättern und Gemüsesugo

Blunzntascherl 12
Erdäpfelteig gefüllt mit Blunzn

Sugo im Glas 8
mit Faschiertem vom Pfefferbüchsel-Freilandschwein, ca. 330 g

Apfelstrudel *mit Schmer-Blätterteig* 3,5

Buttrige Nusskipferl *4 kleine Stk.* 3,5

LEBENSMITTEL

Sauerteigbrot *1 kg* 7

145 g Apfel-Zwiebel-Schmalzaufstrich 5,5

jeweils ca. 250 g

Salami Calabrese 15

Koji-Coppa 17

Karreespeck 15

Schwarzwälder-Schulterspeck 15

Geräucherter Paprikaspeck 15

Rauchbauch 15

Guanciale *ca. 100 g* 9

Pancetta Arrotoleta 13

Pancetta Tesa 13

Koji Lardo 17

Lardo klassisch 15

500 g Honig 6

1 kg Honig 12

1 kg Waldstaudenroggen Mehl 4,5

bei Bestellung frisch in der Steinmühle gemahlen

TRAUBENSAFT & WEINE

Traubensaft *0,75l, rot, naturtrüb* 4

Optimiszt 2020 *weiß / rosé* 18

Nudiszt 2020 (WR) 13

Idealiszt 2019 (WB) 15

Individualiszt 2020 (SB, WR) 15

Traditionaliszt 2020 (GS) 15

Naturaliszt 2018 (MO) 17

Artiszt 2020 (ZW Rosé) 13

Minimaliszt 2020 (FU, GV) 13

Touriszt 2020 (CS, ZW, ME) 11

Soliszt 2020 (ME) 15

Für ältere Weine bitte einfach nachfragen!