

Unsere Manufaktur mit Laden.
Wir Liane & Gerd betreiben in Riezlern City
eine kleine Delikatessenmanufaktur.



Kochen ist unserer Leidenschaft, das fühlt & schmeckt man. Die Nachfrage für Selbstversorger Gruppen für ein gesundes, feines Essen zum Abholen ist immer größer und so bieten wir uns an. So schaffst du dir eine echte Auszeit nach einem anstrengenden sportlichen Tag.

Wir verarbeiten ganze Kälber, Rinder und Wild von unseren heimischen Bauern und Jägern. Dazu kreieren wir passende Beilagen und Saucen. Es gibt auch veganes Essen, ohne Ersatzprodukte, Speisen die von Natur aus zufällig Vegan sind.

Heiße Suppen, Eintöpfe zum Mitnehmen, Feines wie Gulasch, Ragout, Braten, Bolognese und vieles mehr. Täglich frisch zubereitetes, wechselndes, vegane/vegetarische Gerichte. Winterliche Salatboxen mit Dressing nach Wahl. Antipasti, Oliven, Aufstriche aus unserer Gourmettheke, Bio Schaumwein & Wein.

Wir bieten Speisen für Omnivore (Allesesser), Vegetarier (ohne Fleisch & Fisch) und Veganer (ohne tierisches Eiweiß).

Wir kochen alle Speisen natürlich, ohne irgendwelche Zusätze.

Gerne würden wir Dich persönlich begrüßen.

SPEISENANGEBOT FÜR GRUPPEN AB 15 PERSONEN

Ab einer Gruppengröße von 15 Personen bieten wir zusätzlich folgendes Angebot. Für kleinere Gruppen kannst du dich an unserem aktuellen Wochenkarte auf unserer Website (www.gerd-am-herd.at) orientieren.

Anbieten können wir aus dem Angebot **eine** Suppe oder eine Salatvorspeise zur Wahl. Maximal **zwei** verschiedene Hauptmalzeiten. **Zwei** verschiedene Dessertcremes im Glas oder **ein** warmes Dessert für alle. Beachte bitte die Speisen mindestens 6 Tage vor Abholung bei uns zu bestellen. Ausnahmen sind Speisen von unserer aktuellen Wochenkarte. Ruf uns einfach an.

Die Preise verstehen sich zur Abholung bei uns im Laden während den Öffnungszeiten oder nach Vereinbarung.

Möchtet ihr eine Lieferung oder zusätzlich eine Betreuung der Gäste während der Mahlzeit? Ruf mich an, wir schauen was uns Möglich ist. 0043 664 35 66 589

Für die Lieferung und Abholung verrechnen wir im Kleinwalsertal 85 €.

Betreutes Büffet/Speisen von 1 Stunde kostet 100 €.

Für jede weitere angefangene ¼ Stunde werden 25 € berechnet.

Zeichenerklärung: Omnivore (O) | Vegan (V) | Vegetarisch (Vegi)



SALATE

SALATBUFFET GROSS

- » **5 verschiedene Salate plus Blattsalate in Schüsseln & 2 verschiedene Dressing, selbstgebackenem Brot**
Grundpreis pro Person 10,50 €

SALATBUFFET KLEIN

- » **3 verschiedene Salate plus Blattsalate in Schüsseln & 1 Dressing, selbstgebackenem Brot**
Grundpreis pro Person 6,90 €

Zusätzlich:

- + Anti pasti Gemüse á 4,50 €
- + Tomate / Mozzarella á 3,90 €
- + Vitello Tonnato á 4,90 €
- + Melone mit Rohschinken á 4,50 €

SALATBOWL IN SCHÜSSELN FIX FERTIG, PORTIONIERT VORBEREITET, Dressing extra

- » **Salatbowl klassisch** á 6,90 € » **Salatbowl mit Räucherlachs oder Hähnchenbrust gebraten** á 10,60 €

GEHALTVOLLE SUPPEN & EINTÖPFE IM TOPF ZUM SELBER SCHÖPFEN

- » **Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kernöl und Kernen**
- » **Rinderkraftbrühe mit Leberknödel oder Grießnockel oder Kräuterflädle**
- » **Tomaten-Chilischaumsuppe mit Basilikum**
- » **Karotten-Ingwercremesuppe**
- » **Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfel**
- » **Walser Käessuppe mit Röstzwiebeln**

pro Person und Suppe 6,50 €

- » **Holfällereintopf, aus Rinds- Kalbshackfleisch, Karotte, Käse, Sahne**
- » **Wiener Erdäfeleintopf mit 1 Paar Wiener Würstchen extra**
- » **Erbseintopf mit 1 Paar Wiener Würstchen extra**
- » **Gulaschsuppe mit Rindfleisch aus dem Tal und Kartoffelwürfel**

pro Person und Eintopf 9,90 €

Zu allen Suppen & Eintöpfen gibt es selbstgeackenes Brot aus bayrischen Bio Mehlen dazu.

Zeichenerklärung: Omnivore (O) | Vegan (V) | Vegetarisch (Vegi)



FLEISCHGERICHTE MIT BEILAGEN

- » **Rinderschmorbraten in Zweigeltjus mit Kartoffelpüree** 15 €
+ **Brokkoli** 3 €
- » **Hirschragout in Wacholderrahmsoße mit Eierspätzle** 19 €
+ **Apfelrotkraut** 3 €
- » **Hähnchenbrust mit Currysauce, Früchten & Reis** 14,50 €
- » **Rosa gebratenes Entrecote mit Rotweinsauce, & Kartoffelgratin** 22 €
+ **Speckbohnen** 3 €
- » **Schweinebraten mit Kümmel & Knoblauch in Natursaft mit Semmelknödel** 14 €
+ **Sauerkraut** 3 €
- » **Rindersaftgulasch „österreichisch“ mit Semmelknödel** 14,50 €
- » **In Butter gebratener Kalbsrücken, Naturjus, & Karoffelpüree** 25 €
+ **Marktgemüse** 3 €
- » **Medaillons vom Schwein mit Champignons á la crème, Kässpätzle & Röstzwiebel** 20 €
- » **Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren & Petersilienkartoffeln** 20 €
- » **Cordon bleu vom Schwein mit Preiselbeeren & Petersilienkartoffeln** 20 €

Zum Warmhalten der Speisen für deine Gruppe leihen wir dir Chevis und Schöpfkellen.

VEGAN

Wöchentlich bieten wir feine vegane Speisen in unserem Geschäft in Riezlern an.
Du kannst die Veganen Gerichte von der aktuellen Karte bestellen.
Oder auch im folgenden Angebot unter moderner Küche/Bowls/Ramen.

ENGLISCHE PIE

- » **Pie mit Kürbis, Spinat & Fetakäse** á 10,50 €
- » **Pie mit buntem Gemüse & Bergkäse** á 10,50 €
- » **Pie mit geräuchertem Rindfleisch, Mais, weiße Bohnen & Gewürzguken** á 10,90 €
- » **Pie mit Hackfleisch, Röstzwiebeln, Kartoffelwürfel & Bergkäse** á 10,50 €

Die Pie kannst du auch kalt, zum selber im Ofen warm machen mitnehmen.

Zeichenerklärung: Omnivore (O) | Vegan (V) | Vegetarisch (Vegi)



NUDELGERICHTE

Wir machen selber Nudeln aus feinstem Weizengrieß mit und ohne Eier.
Auch alle anderen Zutaten wie Pesto, Bolognese, Saucen, Gemüseinlagen usw. werden von uns selber, frisch für dich zubereitet.

- » **Pasta Frau Bartolo** mit Pesto, Bohnen, Tomaten, Salami, Radiesschen á 15 €
- » **Pasta Carbonara** mit Sahne, Erbsen, Schinken á 15 €
- » **Pasta Funghi** mit verschiedenen Pilzen, Spinat, Mozzarella, Sahne á 15 €
- » **Pasta Bolognese** aus feinstem Rindfleisch aus unserem Tal á 15 €
- » **Pasta Napoli** mit Tomatensauce, Gemüse, Oliven á 14 €
- » **Pasta Zucco** mit Kürbis, Kürbiskernen, Tomaten, Salami, Schafskäse á 15 €
- » **Pasta Gorgonzola** mit Zucchini, getrocknete Tomaten, Sahne á 15 €
- » **Pasta Lachs** mit Sahnesauce, Zucchini, Spinat á 17 €

(Alle angebotenen Pastagerichte sind auch vegetarisch möglich.)

Zu allen Pastagerichten gibt es frisch geriebenen Parmesan.

Zum Warmhalten der Pastagerichte für deine Gruppe leihen wir dir Chevis und Schöpfkellen.

- » **Lasagne** fertig gebacken mit feinstem Rindfleisch aus unserem Tal á 15,50 €
- » **Lasagne** fertig gebacken mit Tofu á 15,50 €

Möchtest du für deine Gruppe ein Blech Lasagne extra für euch vorbereitet zum selber Aufbacken mitnehmen kostet diese 10 pro Person.

Prüfe vorher deinen Backofen wie groß und funktionstüchtig dieser ist. :)

MODERNE KÜCHE / JAPANISCHE RAMEN

- » Ramen mit gelbem Curry, Hähnchenbrust, Kokos & Gemüse (O) 9,90 €
- » Ramen mit Entenbrust, gelbe Sojabohnenpaste, Zuckerschoten & eingelegter Ingwer (O) 10,50 €
- » Ramen mit Zander, grünem Curry, Alfa-Alfa Sprossen, Bohnen & Tomate (O) 10,50 €
plus Garnele (O) plus 2,60 €
- » Pilz-Ramen mit Pak Choi, Kürbis, Ei & Rindfleisch (O) 9,90 €
- » Ramen Tonkotzu mit Kimchi und geschmortem Schweinebauch (O) 9,90 €

Die Ramen werden von uns fix fertig, heiß, portioniert, essbereit in Schüsseln mit Deckel vorbereitet.

Zeichenerklärung: Omnivore (O) | Vegan (V) | Vegetarisch (Vegi)



MODERNE KÜCHE / BOWLS

Mexikanische Burrito Bowl

- » mit Reis, weißen Bohnen, Mais, Limettencreme, Nachos, Avocado...
- + ... Chili con Carne (O) 13,50 €
- oder
- + ... Chili sin Carne (V) 13,50 €

Spanische Bowl

- » mit Safran-Tomatenrisotto, eingelegtem Gemüse, Tomaten-Chilimarmelade
- + ... Lachsforelle & Garnele (O) 14,50 €
- oder
- + ... Polentalaiabchen (V) 13 €

Asiatische Bowl

- » mit Curry Reis, Ingwergemüse, Ananas-Cutney, Sesam,...
- + ... mit Thai-Curry-Hähnchenbrust (O) 13,50 €
- oder
- + ... Falafel (V) 13 €

Indische Bowl

- » mit Linsendal, Basmatireis, Kichererbsenhummus, Berberitzen, Curry-Gemüse & -Creme
- + ... Hähnchenbrust (O) 13,50 €
- oder
- + ... Falafel (V) 13 €

DESSERT

Dessert im Glas:

- » **Tiramisu** á 4,80 €
- » **Joghurtmousse mit Marillenröster** á 4,80 €
- » **Panna cotta mit Himbeerragout** á 5 €
- » **Cookies Cheese-Vanille Cream mit Karamell** á 4,80 €
- » **Salted Peanut Cream mit Schokosauce** á 4,80 €
- » **Florentinercreme mit Schokoladensauce** á 4,80 €

Wiener Süßspeisen warm:

- » **Topfenknödel mit Zwetschgenröster** á 8 €
- » **Kaiserschmarren mit Apfelmus** á 8 €

Zum Warmhalten der Süßspeisen für deine Gruppe leihen wir dir Chevis und Schöpfkellen.

Zeichenerklärung: Omnivore (O) | Vegan (V) | Vegetarisch (Vegi)



ALLGEMEINES / GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Bezahlung:

Die Bezahlung erfolgt sofort nach deiner Bestellung per Überweisung oder im Laden vor Ort bei der Abholung in **Bar/Cash**.

Unsere Kontodaten:

Bankverbindung Volksbank Riezlern/Vorarlberg
IBAN AT944571001943085445
Swift-Bic. VOVBAT2B

2. Pfandsystem:

Für die Speisen zur Abholung verwenden wir Behälter im Pfandsystem. Das Pfandgeld legen wir für dich in ein Kuvert. Beim Zurückbringen und Vollständigkeit aller geliehen Artikel bekommst du dein Pfandgeld zurück. Schau dass du alles gesammelt, komplett & gereinigt wieder zurückbringst. Ansonsten stellen wir die Behälter in Rechnung. Preisliste der geliehenen Artikel liegt im Laden auf.

Pfandgeld ab	15-19 Personen	100 €
	20-29 Personen	150 €
	30-39 Personen	200 €
	40-49 Personen	300 €
	50-mehr Personen	400 €

Alternativ kannst du dein eigenes Kochgeschirr wie Töpfe, Schüsseln, Auflaufformen usw. mindestens einen Tag vor Abholung zu uns bringen.

3. Preisangabe:

Unsere Preise sind Endpreise, in denen immer die Mehrwertsteuer enthalten ist.
Druckfehler, Preisänderung & Speisenänderungen sind uns vorbehalten.

4. Rücktrittsrecht:

Stornierungen sind nur schriftlich gültig. Die Buchung kann bis zu 72 Stunden vor dem vereinbarten Abholzeitpunkt kostenfrei storniert werden. Zwischen 72 und 24 Stunden vorher verrechnen wir 50 % des Umsatz der ausgewählten Speisen und ab 24 Stunden vor 100 %.

Unser Tipp: Besuch uns in unserem Laden in Riezlern Zentrum. Es gibt bei uns feine Leckereien Mitnehmen für Zuhause oder als Mitbringsel & Geschenke.