

# Speckbrötchen

Außen knusprig, innen weich und gespickt mit jeder Menge Speck. Diese Brötchen sind perfekt für eine Brotzeit, dein Partybuffet oder einfach Zwischendurch. Denn durch den Speck und die Zwiebeln werden diese Speckbrötchen besonders würzig, schmecken bereits mit einer einfachen Schicht Butter und etwas grobem Salz einfach himmlisch.

---

# Chocolate Buns

Verführerischer Schokoladenduft, aromatischer Teig. Chocolate Buns servieren wir gerne zu Kaffeeklatsch und Tea Time. Das Beste: Die kleinen Schokobrötchen in heißen Kakao zu tunken. So können sich die etwas kompakter gebackenen, an Scones erinnernden Buns sich schön vollsaugen.

---

# Spargel-Tartelettes

Klein. Fein. Elegant. Herzhafte Tartelettes sind glamouröse Appetithäppchen und gesunder Snack zugleich. Auf einem weichem Mürbeteig kuscheln sich knackiges Gemüse oder feine Kräuter mit cremiger Füllung. Während der Spargel-Saison gibt es für die Mini-Quiches dann natürlich nur eine Füllung: grüner Spargel.

---

# Dünnes Fladenbrot

Dünnes Fladenbrot bzw. Dürüm ist ein Gebäck der orientalischen Küche. Frisch gebacken riecht es nicht nur köstlich, sondern ist auch perfekt für Wraps aller Art. Ich serviere es gerne mit Kisir, Köfte und Sauce. Doch deiner Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Belege es nach Herzenslaune und lass dich von dem köstlichen Geschmack überraschen.

---

# Bärlauch-Quiche

Edel. Würzig. Herzhaft. Bärlauch-Quiche ist das perfekte Frühlingsgericht, vereint knusprigen Teig mit einer samtigen Füllung und einer feinen Knoblauch-Note. Perfekt fürs Picknick, als Vorspeise, Hauptgericht oder Snack zwischendurch. Quiche ist bodenständig und fein zugleich. Ein Gericht das zeigt: Gutes kann so einfach sein.

---

# Milchreis

Cremig. Schlotzig. Samtig weich. Milchreis ist die vielleicht schönste Kindheitserinnerung. Einen Löffel voll direkt aus dem Topf zu naschen, war einfach das Größte. Ob mit Zimt und Zucker, Zwetschgenröster oder Apfelkompott – noch heute ist Milchreis einer meiner Lieblingsnachtische.

---

# Orangengelee

Orangengelee ist ein süßes Gelee, das Desserts aber auch herzhaftere Gerichte hervorragend akzentuiert. So harmoniert es perfekt mit dunklem Geflügelfleisch aber auch Wild, kann darüber hinaus in Perlen-Form auch auf dem Nachtisch verfeinern oder fruchtige Zwischenschichten oder Toppings für Desserts im Glas darstellen. Bei Süßspeisen harmoniert es dabei optimal mit dunkler Schokolade und Vanille-Noten, wie sie sich zum Beispiel in Panacotta und Mousse au chocolate finden.

---

# Blätterteig-Pasteten

Edel. Knusprig. Elegant. Blätterteig-Pasteten (Vol-au-vent) erinnern an die klassische französische Hochküche. Oftmals mit Ragout fin oder Hühnerfrikasse gefüllt, gelten die Königspasteten als traditionelle Vorspeise. Mit wenigen Handgriffen kannst du diese selbst zaubern und sogar ganz einfach eine vegane Variante backen.

---

# Tapas-Brot

Frisch gebacken, herrlich duftend und perfekt zum Dippen. Wenn es bei uns Tapas gibt, gehört auch immer frisch gebackenes Brot dazu. Für Aioli, Mojo rojo, Mojo verde – mit dem

richtigen Tapas-Brot steht einem ausgiebigen Dippen und Tunken nichts mehr im Wege.

---

## **Fluffiger Kaiserschmarrn**

Fluffig und deftig zugleich. Kaiserschmarrn ist ein besonders luftiger, in Stücke zerteilter Pfannkuchen. In der Pfanne karamellisiert, entwickelt die vielleicht berühmteste Süßspeise Österreichs erst ihr volles Aroma. Jeder Bissen schmeckt wie ein kleines Wölkchen. Probiere es selbst und lass dich verführen.

---

## **Kräuterquark**

Frisch. Leicht. Gesund. Kräuterquark glänzt als gesunder Dip und als Aufstrich. Er passt perfekt zu Pellkartoffeln und Röstkartoffeln, schmeckt auf Röstbrot, Körnerbrot sowie Baguette und ist der perfekte Dip für Gemüstickers.

---

## **Zwiebeltarte**

Knuspriger Mürbeteig, butterweiche Rotwein-Schalotten und ein großzügiger Schuss dunkler Balsamico. Das ist das Geheimnis meiner dunkel violett schimmernden Zwiebeltarte, die nicht nur unheimlich köstlich, sondern sogar vegan ist. Am liebsten sie

als Vorspeise auf einem Salatbett, doch oftmals können wir nicht widerstehen und machen gleich eine elegante Hauptspeise draus.