



PATISSERIE

VOR & NACH TISCH KULTUR

FRÜHLING/
SOMMER
2026

Als wir vor 7 Jahren mit Vorspeisen angefangen haben, war es wie es meistens ist, wenn man noch nicht viel Ahnung hat:

WIR HABEN UNS ÜBERSCHÄTZT.

DAS IST N O R M A L .

Wir sind auch nicht besser, als irgendjemand sonst. Wenn man (noch) keine Ahnung hat, läuft es eigentlich immer gleich:

Phase 1: Maximales Selbstvertrauen bei minimalem Wissen. So gut wie wir bei Desserts sind, ist das mit den Vorspeisen nicht schwer. Dachten wir. Falsch gedacht!

Phase 2: Je mehr wir bei der Vorspeisen-Entwicklung gelernt haben, desto mehr haben wir unsere eigene Dummheit gesehen. Vom anfänglichen Selbstvertrauen war an manchen Tagen nicht viel übrig.

Phase 3: Wir haben einfach immer weiter gemacht und nach und nach wurden unsere Vorspeisen besser und besser. Mittlerweile haben wir wieder ein hohes (aber realistisches) Vertrauen in unser Können.

Warum wir Ihnen das erzählen?

Weil wir Ihnen unsere Vorspeisen an's Herz legen wollen: *Mit verbesserten Rezepturen und spannenden neuen Vorspeisen.* Probieren Sie und sagen Sie uns, wie Sie sie finden.

Herzlich,

Udo Walter & Maximilian Weigl

VORSPEISE IDEE NO1:
IL TRAMEZZINO

VIVA La NONNA



Tramezzini Tricolore:
Selbst gebackenes Weißbrot mit
Rucolapesto und Gewürzcashew.
Zwei Stück sind ein vollwertiger Snack.
11482, Seite 14

ALTE MAFIA-REGEL:

Gehe nie mit einem Messer zu 'ner Schießerei! Wenn man sich also an ein über 100jähriges italienisches National-Heiligtum wagt, dann sollte man sich gut vorbereiten. Besser: *Sehr gut!* Wir lassen bei unseren neuen Tramezzini nichts anbrennen und *backen sogar das Brot selbst*. Denn wir wollen keinen Ärger mit „La nonna“ bekommen.



VORSPEISE IDEE NO2:
SPARGEL & HOLUNDERBLÜTE



EAU
de
ASPARAGUS



Spargel-Schnitte:

Dinkelbiskuit mit Mandelmus-Crunch, gerösteten Mandelstiften und Kataifi-Fäden. Luftige Mousse aus sous-vide gegartem Spargel, Sahne und Ei. Creme Fraiche Topping mit Zitronenöl, Holunderblütensaft und Holunderblütenessig.

11481, Seite 15

HOLUNDERBLÜTE ALS PARFUM:

Saisonal und fein kombiniert: Die floralen und zitronigen Aromen der Holunderblüte wirken wie ein Parfum und machen den Spargel leichter, frischer und feiner. *(Aber es ist wie bei echtem Parfum: Auf die Dosierung kommt es an!)* Unbedingt probieren!

VORSPEISE IDEE NO3:
ERBSE & SEITLING

GEMÜSE ist mein FLEISCH

Grüne Erbse:

Saftiger Spinatboden mit Mandelgrieß und Reismehl. Flüssiger Kern aus Zuckerschoten und Bohnenkraut, Creme aus Erbsen, Miso und grünem Apfel. Grobe Tapenade mit Kräuterseitlingen, Shitake- und Steinpilzen, Tomatenwürfeln und Röstzwiebeln. Dekoriert mit Alpenblüten.

11426, Seite 13



VEGETARISCHE VERBLÜFFUNG:

Aus unserer Zusammenarbeit mit Horvath-Küchenchef *Sebastian Frank* wussten wir bereits, dass man mit Kräuterseitlingen und ausgewähltem Gemüse einen *verblüffenden Gänselebergeschmack* schaffen kann, der dem Original in puncto Umami und Textur in nichts nachsteht. Das besondere an diesem Törtchen: Wir haben Kräuterseitlinge, Shitake- und Steinpilze nicht fein püriert, sondern grob gecuttert gelassen.

VORSPEISE IDEE NO4:

GAZPACHO-SORBET

Gelbes Gazpacho-Sorbet:

Die überraschende gelbe Farbe erreichen wir durch gelbe Tomaten, gelbe Paprika und Gurke.

Fein gewürzt und mit Chardonnay-Essig und Orangensaft abgerundet.

11488, Seite 23

CARAMBA!
CARACHO!
GAZPACHO



SEHR COOLER REMIX:

Noch ein Klassiker, diesmal ein spanischer (und portugiesischer) und mit Caramba und Caracho neu interpretiert: Wie bei einer echten Gazpacho kommt es auf die perfekte Balance der verwendeten Gemüse an. *Der extra coole Twist:* Wir servieren unser Gazpacho als gelbes Sorbet. *Eviva España!*



11393
Grüner Apfel & weiße Schokolade
Blaumohn *
Kichererbsen Miso *
Yuzu
65 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas



Die Produkte sind zum Teil mit nicht enthaltener Dekoration abgebildet.
Maßangaben können leicht abweichen.

- Diese Produkte enthalten keinen Alkohol.
- Diese Produkte sind vegetarisch.
- Diese Produkte sind vegan.

- Diese Produkte sind ohne Milchbestandteile
- Diese Produkte sind ohne glutenhaltige Zutaten
- Diese Produkte können mit Paketdienst geliefert werden.



11094
Simply White mit gelber Frucht
Aprikose * Weißwein *
Mango * Ananas * Kokos
80 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas



10540
Olive-apricot cube
Knusperboden *
Schokolade * Kokos
30 ml
40 Stück





11426
Grüne Erbse
Pilztapenade * Zucker-
schoten-Süppchen * Spinat
105 ml
25 Stück

0% V^e V K P



11482
Tramezzini Tricolore
Zucchini * Ricotta *
Tomate * Rucolapesto *
Cashew "Harissa"
115 ml
40 Portionen

0% P





11481
Spargel-Schnitte
Mandel * Holunderblüte *
Reis-Miso * Kataifi
100 ml
33 Stück

0% P



11424
Bienenstich-Quitte
Mandel * Biskuit *
Mascarpone * Quitte
80 ml
52 Portionen

0% P





10306
Joghurt-Holunderblüte
Maulbeere *
Mandel-Crumble
100 ml
24 Stück



11264
**Zwetschgen-Pie mit
flüssigem Kern**
Mohn-Financier * Cassis *
Vanille
100 ml
20 Stück
0% P



11480
Erdnuss-Riegel
Milchschokolade * Karamell *
Miso * Flor de Sal
75 ml
45 Portionen



11476
Rote Johannisbeere & Nougat
Linzer DNA * Haselnuss *
Simply White * Szechuan
55 ml
52 Portionen



À LA CARTE



5354
Rhabarber-Crumble
125 ml
30 Stück
0% V P

10175
**Schokoladen-
Gewürzkuchen**
Orangensablé * Schoko-
creme * Mandelcrumble
125 ml
45 Stück
0% V P



10300
Maikraut
Waldmeister * Blaubeere *
Vanille * Haselnuss
120 ml
24 Portionen

À LA CARTE



11445
Origen
Growers Chocolate *
Haskap * Banane * Yuzu
95 ml
32 Portionen
0%



EVIVA
ESPAÑA



11488
Gelbes Gazpacho-Sorbet
Paprika * Gurke *
Tomate * Pepperoni
1 Liter
0% V² V K X

11242
Das kleine Lamm
Regentenboden * Simply
White * Crunch * Kokos
20 ml
45 Stück
Kinderdessert
0% V P

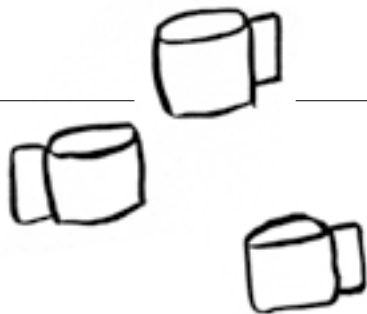


2225
**Rhabarber-Holunder-
blüten-Sorbet**
3 Liter
K X



10542
Rhabarbergrütze
Frischer Rhabarber *
Himbeere * Vanille
1 Liter
0% V² V K X

DESSERT



10111
Pralinentorte
Schokolade * Grand Manier
520 ml
5 Stück
V



DESSERT