



NATUR, ARCHITEKTIN MEINER KÜCHE.

## Berg:Werk

---

GrundEhrlich gekocht mit „besten Viktualien“ aus unserem Lebensraum.

Ich greife nicht in die Natur ein.

Ich koche, was reif ist und angeboten wird– für das richtige Bauchgefühl beim Essen und um den gesunden Geschmackssinn wieder zu entdecken.

Ausnahmslos verarbeite ich Lebensmittel und Produkte aus den Alpen und ihren unmittelbaren Ausläufern.

Ich möchte zusammen mit meinen Freunden in der Land-, Alm- und Forstwirtschaft an einer dauerhaften Lösung für unsere Nahrungsquellen arbeiten.

Was in Vorarlberg nicht vorrätig ist oder produziert werden kann, wie Salz, Paprikapulver etc., beziehe ich von ausgesuchten Anbietern.

Das Angebot wird sich ständig durch die unterschiedlichen Saisonen von Gemüse, Salaten, Kräutern und der Schlachtung von Tieren ändern.

Über den Bezug von Fleisch aus Ländlicher Produktion werde ich gesondert informieren.

Gerne nehme ich Wünsche in das Repertoire auf.

Eigenkreationen oder spezial.Gerichte kann ich individuell produzieren, eine Charge sind immer 15 Gläser.

Die Gläser sind nicht mit Pfand belegt.

Gerne nehme ich sie aber Retour, bei 10 Gläsern retour gibt's ein Glas nach Wahl als Danke.

Preise sind inklusiv Preise mit 10% Mwst.

Thorsten Probost

Tel.: 0043 676 9385818

[th@thorsten-probost.com](mailto:th@thorsten-probost.com)

[www.thorsten-probost.com](http://www.thorsten-probost.com)



NATUR, ARCHITEKTIN MEINER KÜCHE.

## Gerichte in Gläsern für Pensionswirtinnen / Appartements / Ferienwohnungen und die private Speisekammer

---

540 ml Glas

### GEMÜSIG

BergLinsen Suppe 450 g (2 Portionen) 12 €

53 % Linsen; Erdäpfel; Zwiebel; Gemüsefond; **alter Essig**; Salz; Liebstöckel; Buchweizenmeh; Rapsöl

Erdäpfelgulasch 450 g (2 Portionen) 12 €

45 % Erdäpfel; Zwiebel; Paprikapulver; Gemüsefond; Knoblauch; **Sauerrahm**; Salz; Kümmel; Chili; Rapsöl

Knoblauch Suppe 450 g (2 Portionen) 12 €

40 % Knoblauch; Erdäpfel; **Lecher Bauernmilch**; **Sennerei Butter**; Knoblauchstücke; Salz

Wurzelwerk „im Sud“ 450 g (2 Portionen) 12 €

15 % Sellerie; 15 % Karotte; 15 % Petersilienwurzel; 10 % Lauch; 10 % Topinambur; Gemüsesud; Muskatblüte; Lorbeer; Röstzwiebel; Salz

Riebel Mais „cremig“ 400 g (3 Portionen als Beilage) 10 €

40%; Riebel Mais Grieß; **Sennerei Butter**; **Lecher Bauernmilch**; Salz; Rosmarin

Herbstkraut „geschmort“ 450 g (2 Portionen) 10 €

80 % Weißkraut; **Sennerei Butter**; alter Essig; Kernöl; Majoran; Kümmel; Salz

Knollensellerie „passiert“ 450 g 10 €

60 % Sellerie; **Sellerie Sud**; **Sennerei Butter**; Salz

Kürbis „passiert“ 450 g 10 €

80 % Kürbis; **Sennerei Butter**; Gemüsefond; Salz

Sauerkraut „eingekocht“ 500 g (3 Portionen) 10 €

70 % Sauerkraut; Apfel; Zwiebel; Erdäpfel; Gewürze; Salz

Die Gemüse „passiert“ eignen sich als Beilage zu Fleisch, Fisch oder Nudeln.

Für eine cremige Suppe den Inhalt von einem Glas in einem Topf erwärmen, das Glas mit Milch oder Gemüsefond auffüllen, verschließen kurz schütteln. Die Flüssigkeit zum Püree geben und aufkochen.

Für eine Schaumsuppe den Inhalt von einem Glas in einem Topf erwärmen, das Glas zweimal mit Milch oder Gemüsefond auffüllen, verschließen und kurz schütteln. Die Flüssigkeit zum Püree geben, aufkochen und aufmixen.



NATUR, ARCHITEKTIN MEINER KÜCHE.

## FLEISCHIG

BergLinsen Eintopf 450 g (2 Portionen) 12 €

53 % Linsen; Karotten; Zwiebel; Gselchtes; Gemüsefond; Salz; **alter Essig**; Liebstöckel; Buchweizenmehl; Rapsöl

Rindshaschee 500 g (2 Portionen) 16 €

62 % Rindfleisch; Zwiebel; Tomaten; Petersilienwurzeln; Rapsöl; Salz; Chili; Thymian; Majoran; Basilikum

Suppenhuhn 450 g (ein Eintopf mit Bröselknödeln) (2 Portionen) 17 €

40 % Huhn; **Sellerie**; Zwiebel; Karfiol; **Dinkelbrot**; **Ei**; **Bauernmilch**; Salz; Muskatnuss

Hirsch „geschmort“ (2 Portionen) 19 €

58 % Hirsch; Rotwein; Gemüsefond; Maronen; Champignons; Preiselbeeren; Wacholder; Salz; **Roggensauerteigbrot**

225 ml Glas

Schmalz vom Schwein 160 g 5 €

65 % Schmalz; **Topfen**; Röstzwiebel; Apfel; Paprika; Bohnenkraut

Knollensellerie „passiert“ 160 g 8 €

60 % **Sellerie**; **Sellerie Sud**; **Sennerei Butter**; Salz

Knoblauch „passiert“ 160 g 8 €

60 % Knoblauch; **Lecher Bauernmilch**; **Sennerei Butter**; Salz

Kürbis „passiert“ 160 g 8 €

80 % Kürbis; **Sennerei Butter**; Gemüsefond; Salz

Heidelbeer Koch 150 g 9 €

70 % wilde Heidelbeeren; Zucker; Pektin



NATUR, ARCHITEKTIN MEINER KÜCHE.

## KLARE SUPPEN/ FONDS

e 700 ml

Rindsuppe „unfiltriert“ 12 €

30 % Rind; Zwiebelschalen; Tomate; Salz; Nelken; Liebstöckel

Hühnersuppe „unfiltriert“ 12 €

35 % Hühnerklein; Zwiebelschalen; **Sellerie**; Lauch; Tomate; Salz

Wildsuppe „unfiltriert“ 12 €

30 % Wild; **Rotwein**; **Sellerie**; Champignons; Wacholder; weißer Pfeffer; Salz

Gulaschsuppe 15 €

30 % Rind; Erdäpfel; Zwiebel; weiße Bohnen; Paprikapulver; Majoran; Salz; Kümmel

## Frühstück / Cerealien

Dinkel Müsli 250 g 6 €

22 % Riebelmais; **Dinkelflocken**; **Haferflocken**; **Mandeln**; **Butterschmalz**; Äpfel; Rohrzucker; Sonnenblumenkerne; Honig