



Preisliste Salz- & Gewürzmischungen

November 2024

Salzmischungen	Euro	Gramm	Zutaten
Bärlauchsatz	3	40g	Bärlauch, Steinsalz
Blüten-Kräuter-Satz	4 3	45g 25g Glas	Ringelblume, Kornblume, Rosmarin Gänseblümchen, Petersilie, Dost Schnittlauch, ua Kräuter, Steinsalz
Brennnesselsatz	4	45g	Brennnesselblätter, Steinsalz
Chilisatz (Glas) Chilisatz (Sackerl)	3,5	40g 50g	Chili, Steinsalz
Fenchelsatz	3	30g	Fenchel, Steinsalz
Hagebuttensatz	4	40g	Hagebutte gemahlen, Steinsalz
Löwenzahn-Satz	3	50g	Löwenzahnwurzel gemahlen, Steinsalz
Pilzsatz	3	40g	Getrocknete Pilze, Steinsalz
Petersilien-Satz	3,50	50g	Petersilie, Steinsalz
Portweinsatz	4	50g fein 30g grob	Portwein, Rotwein, Rosmarin, Oregano, Thymian, Majoran, Salbei, Steinsalz
Rosmarin Zitronen-Satz (Glas)	3	30g	Rosmarin, Zitronenschale, Steinsalz
Salbeisatz	3	30g	Salbei, Steinsalz
Kürbiskern-Gewürzsatz	5	30g	Kürbiskerne, Petersilie, Dille, Pfeffer, Steinsalz
Steir. Tannennadelsatz	4	40g	Tannennadeln, Zitronenschale (Bio), rosa „Pfeffer“, Steinsalz
wildkräutersatz	4	40g	Beifuß, Bärlauch, Brennnessel, Berufkraut, Dost, Frauenmantel, Giersch, Kapuziner- kresse, Löwenzahn, Majoran, Petersilie, Schott. Liebstöckel, Wegerich & andere wildkräuter; Steinsalz
Selleriesatz	3	40g	Schnittsellerie *1 , Steinsalz

*1 Allergene

Gewürz-Mischungen	Euro	Gramm	Zutaten & Verwendung
Bruschetta	4	30g	Getrocknete Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Steinsalz, Basilikum, Oregano; Mit Olivenöl vermischen - auf Baquette/weißbrot mit Wasser, Rahm/Joghurt vermischt als Salat/ Saucenbasis
Blütenmischung	5,5	10g	Gänseblümchen, Holunder, Kornblume, Malve, Thymian Rose, Katzenminze, Dost, Salbei, Ringelblume, Borretsch, ua Als Deko auf Salate, Suppen, Reis oder Desserts & Nachspeisen - ein „Augenschmaus“
Bratkartoffelgewürz (Glas)	4,5	20g	Röstzwiebel, Petersilie, Kümmel, Majoran, Knoblauch, Zwiebel getr., schwarzer & langer Pfeffer, Rapsöl(bio), Steinsalz verleiht nicht nur Bratkartoffeln das gewisse Etwas! Köstlich auch über Gemüse uvm
Dukkah (Glas) Gewürzmischung	4,5	20g	Mandeln, Sesam, Fenchel, Kreuzkümmel, Steinsalz Als Panade für Fisch, Tofu etc; knusprig in Salaten oder über fertige Speisen streuen, köstlich!
Fischgewürz mit Chili (Glas)	3,5	25g	Knoblauch, Dille, Petersilie, Blattsellerie, Senfpulver, Chili, Fenchel, Paprika, Kurkuma, Zitronenverbene, Steinsalz Macht jedes Fischgericht zum „Gedicht“!
Fischgewürz Mediterran (Glas)	3,5	25g	Thymian, Oregano, Rosmarin, Salbei, Knoblauch Koriander- & Fenchelsamen, Pfeffer, Zitronenmelisse, Estragon, Steinsalz Nicht nur zum Verfeinern von Fischgerichten!
Gewürzmischung Faschiertes uvm (Glas)	4,5	20g	Knoblauch, Zwiebel, Majoran, Rosmarin, Oregano, Dost, Kümmel, Kreuzkümmel, Pfeffer bunt, Paprika rot, Paprika scharf, Steinsalz Passt auch gut zu vegetarischen/veganen Gerichten
„Parmesan no cheese“ (Glas)	4	20g	Mandeln, Cashew, Salz, Knoblauch, Hefeflocken über Pasta, Risotto, Gemüse streuen Einfach köstlich, köstlich einfach!
Sizilia	4	30g	Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, Steinsalz, Chili, Thymian, Dost, getrocknete Tomate, Pfeffer; Verwendung wie Bruschetta u für alle mediterranen Gerichte
Suppenwürze getrocknet	4,5	45g	Karotte, Lauch, gelbe Rube, Petersilwurzel, Zwiebel, Zeller Pastinake, Schnittsellerie, Petersilie, Knoblauch, Steinsalz Für Suppen, Soßen, Gemüsegerichte
Mediterrane Gewürzmischung o. Salz	4	25g	Basilikum, Dost, Rosmarin, Tomate, Zwiebel, Minze, Knoblauch Chili, Bärlauch, Thymian, Salbei, Lavendelblüte, Blattsellerie,
Tsaziki-Gewürzmischung	4	20g	Knoblauch, Zwiebel, Lauch, chin. Lauch, Pfeffer, Zitronenverbene, Steinsalz