

# Produktliste Tulbingerkogel Fam. Bläuel

ab 3. November 2020

Telefonische Anmeldung bis 17:00 Uhr am Vortag T. 02273/7391

**Zahlung:** vor Ort Bar oder mit Bankomatkarte

bei Lieferung genau im Kuvert oder per Überweisung an Erste Bank IBAN: AT16 2011 1222 1421 1600

---

Abholung möglich zwischen 11:30 und 12:00 Uhr sowie zwischen 17:30 und 18:30 Uhr  
Lieferungen innerhalb der Gemeindegebiete Tulbing und Mauerbach

---

## Vorspeisen und Suppen

Austern Fine de Claire ungeöffnet pro Stück	€	2,00
Sashimi Thunfisch roh mariniert mit Wakamesalat	€	11,00
Kürbiscremesuppe / Topinamburcremesuppe	€	5,00
Carpaccio mit Ruccola, Parmesan, Kapern (am Teller angerichtet – Rückgabe)	€	10,00
Tatar vom Räucherlachs	€	8,00
Kaspressknödeln tiefgekühlt 2 Stk.	€	3,00

---

## Halbfertige Produkte – zum Aufwärmen / Fertigbraten daheim

Filetsteak 250 g von der österr. Kalbin (Sous Vide vorgegart, in der Pfanne noch kurz scharf anbraten)	€	19,00
Fasanenbrust (Sous Vide vorgegart, in der Pfanne noch kurz scharf anbraten)	€	12,00
Geschmorte Rinderwade in der Sauce mit Wurzelgemüse	€	12,00
Wildhasenlauf geschmort mit Wurzelrahmsauce und Kohlsprossen	€	12,00

## Rohware – zum selbst zubereiten

Gänselebermedaillons	100g	€	6,00
Rücken vom Wildhasen für 2 Personen		€	18,00
Seeteufelmedaillons		€	15,00
Thunfischsteak		€	13,00
Kürbiskerngnocchi / Erdäpfelnockerl			
Erdäpfel-Speck-Roulade / Serviettenknödel	pro Port.	€	2,00

---

## Süßes

Hausgemachte Marmeladen:	180g	€	4,50
Kriecherl, Zwetschke, dunkle Maulbeere	270g	€	6,00
Tageskuchen		€	3,00
Sachertorte 24cm Durchmesser		€	32,00
Topfen-Obst-Torte 16 cm Durchmesser		€	16,00
Topfenstrudel hausgemacht – tiefgekühlt (1/2 Stunde antauen lassen, anschließend bei 170°C ca. 40 min backen)	1000g	€	10,00

---

BERGHOTEL\*\*\*\*  
**tulbingerKOGEL**

F. Bläuel GesmbH, Tulbingerkogel 1, 3001 Mauerbach, Tel: 02273/7391, e-mail: hotel@tulbingerkogel.at

# Verkaufsladen Fam. Bläuel

ab 3. November 2020

Telefonische Anmeldung bis 17:00 Uhr am Vortag T. 02273/7391

## Olivenöl & Olivenprodukte

### MANI<sup>®</sup> Olivenöl Greek Gold, nativ extra

0,5 l Flasche	€	7,50
1,0 l Flasche	€	13,00
5,0 l Kanister	€	60,00

### MANI<sup>®</sup> BIO Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau

0,25 l Flasche	€	5,50
0,5 l Flasche	€	9,50
1,0 l Flasche	€	18,00
0,25 l Flasche mit Limone, Orange oder Ingwer	€	6,00
0,5 l Flasche mit Limone	€	10,00

### MANI<sup>®</sup> Oliven & BIO Oliven

280 g schwarz + grün gemischt BIO in Olivenöl	€	6,00
280 g netto schwarz BIO entkernt, in Lake	€	6,00
280 g netto schwarz BIO in Olivenöl	€	6,00
455 g netto schwarz BIO in Olivenöl	€	9,00
280 g netto grün BIO in Olivenöl	€	5,50
4,7 l Kanister Oliven schwarz in Olivenöl	€	55,00

### MANI<sup>®</sup> BIO Spezialitäten

90 g Kapern in Mani Olivenöl	€	4,00
180 g Kapern in Mani Olivenöl	€	5,50
0,25 l Balsam Essig	€	6,50
180 g Cocktail mediterran	€	5,50
100 g Olivenpaste schwarz oder grün	€	4,00
150 g Meersalz, handgeschöpft	€	5,00

## Käsesortiment

Verschiedene französische Rohmilchkäse auf Anfrage ab € 5,00

## Weine aus der Vinothek

2017 GV Smaragd Loibner Loibenberg, FX Pichler, Loiben	0,375	statt 47,-	€ 35,00
2006 Gelber Traminer Reserve Salomon Undhof, Krems-Stein	0,375	statt 31,-	€ 25,00
2018 Sancerre AOC, Pascal Jolivet, Loire	0,7	statt 48,-	€ 36,00
2013 Riesling Federspiel « Burgstall », FX Pichler, Loiben	0,7	statt 51,-	€ 45,00
2018 Sauvignon blanc, Bio, Lackner-Tinnacher, Gamlitz	0,7	statt 34,-	€ 29,00
2017 Villa Antinori, Bianco Toscani, Toskana	0,7	statt 26,-	€ 20,00
2004 Château Lamotte-Cissac, Cuvée Vieilles Vignes, Haut Medoc, Bordeaux	0,7	statt 39,-	€ 29,00
2016 Château de Parenchère, Bordeaux Superieur AC	0,7	statt 36,-	€ 27,00

Weitere Weine aus unserer Weinkarte zum Mitnehmen und genießen daheim auf Anfrage  
Weinkarte auf unserer Homepage unter <https://www.tulbingerkogel.at/downloads/>

BERGHOTEL\*\*\*\*  
**tulbingerKOGEL**

F. Bläuel GesmbH, Tulbingerkogel 1, 3001 Mauerbach, Tel: 02273/7391, e-mail: hotel@tulbingerkogel.at