

Hausgemachte Spezialitäten und schöne Dinge zum Mitnehmen aus unserer Edelgreißlerei



Hausgemachte Spezialitäten

**Folgende Gerichte haben wir zur Zeit
verpackt im Vakuumbbeutel tiefgefroren**

Rindsrouladen, Rindsgulasch, Kalbsrahmgulasch
Hühnerkeule "Stroganoff", Paprikahenderl
Kalbsragout in Kapern-Senf-Sauce, Kalbsvögel in Pfefferrahm
Zwiebelrostbraten

Tellerfleisch vom Rind (im Glas)
Veganer Proteineintopf mit Gemüse, Hirse, Pilzen, Ingwer (im Glas)
Kalbsbeuscherl, Lammbeuscherl (im Glas)

Geflügelleberterrinen (auf Bestellung)

Pesto, Sugo & Co

Tomatenpesto mild und scharf, Tomatenketchup
Gemüsesugo

Sugi vom Henderl, Kalb, Lamm, Rind, Wild

Marmeladen/Chutney/Honig

Marille pur, Himbeergelee, Ribiselgelee
Zwetschke pur, Zwetschke mit Ingwer, Zwetschke mit Amaretto
Beerenchutney mit Ingwer, Wildfruchtmarmelade

Rosi Kimberger's hausgemachte Blutwurst (aus Lichtenberg)

Bio-Lutz, Wieselburg

Senfgurken, Jausengurkerl, Karotten-Selleriesalat, Rote-Rübensalat
Zucchini-Salat - bunter Krautsalat

Stefan Grossauer, Kamptal

Steinpilzpesto - Trüffelpesto - Chilipesto - Kräuterseitling-Pesto
Mangosauce mit grünem Pfeffer

Spezialitäten & schöne Dinge

Gewürze, Öle & Co

Altausseer Steinsalz - Essig's Hausmischungen mit Rosmarin,
Kräuter, Chili und Eisenkraut
Altausseer Steinsalz in der Glasmühle - Ö Natursalz gemischt mit
Rosen oder Lavendel, Trüffelsalz von Tartuflanghe
Meersalz aus Portugal und Island
Chililöl von Stefan Grossauer

Pfefferkontor Berlin - Urwaldpfeffer weiß & schwarz, Salatdressing

Zitronenpfeffer, Kurkuma, Kreuzkümmel, Goldene Milch

Tessiner Fruchtsenf Marille, Feige

Obsthof Retter Hirschi, Quitten- und Granatapfelsig

Acetaia Pecoraro-Klosterneuburg Apfelbalsam 6 Jahre

Balsamico 9 und 15 Jahre

Italienische Spezialitäten

Olivenöl Bon Olive aus Sizilien
Zitronen- und Orangenolivenöl von Alfredo Cetrone
Son Valls Olivensorte Arbequina Mallorca, Weisses Trüffelöl
NEU: Fischedelkonserven "La Gondola" (Portugal) Sardinen und Thunfisch
Balsamico di Modena (4 Jahre oder 8 Jahre gereift)
Aceto di Vino Bianco, Balsamico Glace
Parmigiano Reggiano von Balestrazzi (36 Monate gereift)
Div. Salame aus Greve im Chianti von Falorni
passierte Cocktailtomaten, San Marzano Tomaten in Würfel
halbgetrocknete eingelegte Tomaten
eingelegte weiße Zwiebeln, kleine Kapern eingelegt in Essig
Trüffelsalz von Tartuflanghe - **Bellini von Cipriani**

Süßes aus aller Welt

Schokolade von Favarger - Diverse Nougat von Majani
Mandelcantucci von Lunardi
Wind- und Nougatgebäck von Efen
Amaretti Morbidi von Panforte, Siena
Karamellbonbon aus der Bretagne
Tartufi Dolce di Alba - bianco-nero-cappuccino-extra dark
Waffelgebäck aus Frankreich - Kokoszigarre von Feliz
Corilu geröstete ganze Haselnüsse

Suppen (portioniert in Gläsern für 2 Personen)

Klare Henderlsuppe, Rindsuppe
Kürbis-Curry-Suppe, Kürbis-Erdäpfel-Suppe
Karotten-Ingwersuppe, Rote-Curry-Suppe
Klare Fischsuppe, Zwiebelsuppe (vegan)
Gulaschsuppe mild und scharf im Vakuumbbeutel tiefgefroren
Steinpilzsuppe

Saucen, Dip & Dressing, Fonds & Jus

Kalbsjus, Lammrosmarin-Jus, Wildjus
Tomaten-Kapern-Sauce
Schweinsbratensafterl, Entensafterl, Gulaschsafterl
Trüffelsauce
Essig's Hausdressing für Blatt- und Gemüsesalate
Kalbsfond, Fischfond, Gemüsefond

Pasta, Reis & Co

Ma'Kaira Nudeln aus Weizen u. Dinkelmehl / Trüffelnudeln v. Langhe
Gemüsenudeln von Marella, Fregola sarda tostata
Cipriani - Spinattagliolini, dünne Eiertagliolini
Pasta von Carmiano - Tubetti Rigatti und Pappardelle
Risottoreis Exquisotto - Linsen aus den Abruzzen
Weizenbrotschips **Bäckerei Einfalt Aschach**
Trüffelchips, Trüffelgrissini **Tartuflanghe**
Spanische Kartoffelchips von San Nicasio

Säfte und Sirup

Säfte von **Pona** - Apfel-Ingwer, Grapefruit - (0.33l)
Säfte von **Brandhofer** - Apfel-Weichsel, Apfel-Calamansi, Eistee
Mr. Fitzpatrick Fruchtsirupe aus England: Lime & Lemongras,

Sourcherry-red grape-Hibiscus, Ginger

Schnäpse, Champagner & Co

Max Nirnberger Quitte, Kirsche, Hauszwetschke
rote Williams, schwarze Johannisbeere, Marille
Ferdinand Parzmair gebrannte Haselnuss
Hans Reisetbauer Hollunder, Karotte, Ingwer
Manfred Wöhrer Kakaobohne, Mandarine, Williamsbirne
Alfred Gratien Cremant rosé und brut
Muskatellersekt Steininger Langenlois

Tea

Hampstead Tea London aus biolog. Anbauweise/Fair Trade
Lemon-Ginger, Green Tea, Minze, Lemon-Baldrian, Earl Grey

Küchenhelfer

Kochutensilien von ZAK design, Lékoué, Joseph, siliko art, prepara
Dampfgarboxen in verschiedenen Größen
Messer von Kai, Stapeldosen von Zak
Messerblock von Mitheis aus Piberbach
Küchentücher von Leitner, Ulrichsberg, Lustige Wettex Kattinat
Verschiedenste Keksaustecher

Schönes für Zuhause

Gläser von Zalto Glasmanufaktur
Kerzenleuchter, Firelight Paraffinkerzen
Allgäuer Kräuter- und Duftkerzen
Bilder und Skulpturen von **Helene Breuer**, Lichtenberg
Die Glücksschmiedin - Wunscharmbänder
Perlenarmbänder **Sija Enns**
Kräuterwirbel **Bianca** - Armbänder mit Kräuter

Kochbuch Essig's Harte Schule - Gerichte zum Nachkochen
gerne auch mit persönlicher Widmung

Essig's ONLINE Kochkurse zu Pasta-Fisch-Fleisch

Link dazu auf unserer Homepage www.essigs.at

Vorgefertigte Tagesgerichte für zuhause

DI 17. November "Paprikahenderl mit Spätzle" 1 Portion EUR 14.00
MI 18. November "Garnelen-Kürbis-Risotto" 1 Portion EUR 22.00
**DO 19. November "Halbe Bauernente mit Rotkraut AUSVERKAUFT!!!
und Serviettenknödel" 1 Portion EUR 26.00**
FR 20. November "Heimisches Fischfilet mit Wurzelgemüse,
Gnocchi und Krensaucen" 1 Portion EUR 26.00

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen jeweils bis zum Vorabend!

Niederreithstraße 35b
A-4020 Linz
www.essigs.at

info@essigs.at
Tel. +43(0)732/77 01 93
Fax. +43(0)732/77 01 93-2

