




Richard Rauch
Katharina Seiser

W

Die Jahreszeiten
Kochschule
WINTER

Brandstätter 



Geschmorte Urkarotten mit
Haselnussschaum

Im Bratfett geschmorter Sellerie mit
Senfsalat

Rote Rüben im Salzteig mit
Linsensprossen

Confierte Kerbelrüben mit gedämpftem
Wels und Pilzschaum

Salat von geschmorten Petersilienwurzeln
und Orangen mit Kalbsmark

OBERIRDISCHE SCHÖNHEITEN: KOHLE & KRAUT

WARENKUNDE

Rotkrautsalat mit Orangen

Chinakohlsalat mit Buchweizen

Weinkraut/Rieslingkraut

Sauerkraut

Süßes Kraut

Stöcklkraut

Eingemachter Kohl/Wirsing

Wintersalate-Pesto

Geschmorter Amur mit gebackenem
Chinakohl

Geröstete Kohlsprossen mit Ingwer,
Glasnudeln und Erdnüssen

Flammkuchen mit Sauerkraut und
Sardellen

Krautsuppe mit Ingwer und Räucherforelle

**GESOTTEN & GESCHMORT:
WIENER RINDFLEISCHKÜCHE**

WARENKUNDE | TEILSTÜCKE

Milzschnitten

Backerbsen

Frittaten

Kalbsleberknödel

Grießnockerl

Markknöderl

Schinkenschöberl

Lungenstrudel

Geräucherte Rote-Rüben-Suppe

Rindssuppe & Gekochtes Rindfleisch

Kalte Schnittlauchsauce

Warme Schnittlauchsauce

Erdäpfelschmarren

Apfelkren

Semmelkren mit Safran

Eingemachter Kohlrabi

Cremespinat

Spätzle

Erdäpfelpüree

Thailändischer Rindfleischsalat

Saurer Rindfleischsalat

Modernes Wiener Backfleisch mit

Grapefruit-Endivien-Salat

Kavalierspitz mit Semmelkren überbacken

Klassisches Rindsgulasch

Rinderjus

Glasierte Rinderwade

Rindsrouladen, in Rotwein geschmort

Geschmortes Schulterscherzel mit

Gemüserahmsauce

Zitronen-Rahmherz

SAUTANZ: SCHWEIN VON DER BACKE BIS ZUR WURST

WARENKUNDE | TEILSTÜCKE

Klassischer Schweinsbraten

Gefülltes Schweinsbrüstl

Semmelknödel

Wurzelfleisch mit Kümmelerdäpfeln

Bohneneintopf mit gesurtem Schwein

Schweinsbackerlsulz mit Endiviensalat und
Eier-Vinaigrette

Leberpastete

Bratl-Grammelaufstrich

Grammelaufstrich

Grammeln auslassen & Schmalz selber
machen

Aufgeschlagenes Schmalz