



## ES GEHT ANS EINGEMACHTE IM POLDI FITZKA.

Mit viel Liebe bereiten unsere Köche österreichische und internationale Klassiker aus hochwertigen Produkten und ohne Zusatzstoffe zu und füllen diese behutsam in Einmachgläser. So haben Sie immer etwas auf Lager – für den schnellen Hunger, als köstliches Geschenk oder wenn Sie Ihre Lieben bekochen möchten.

**HINWEIS: DAS GLAS GEKÜHLT LAGERN.**

**ZUBEREITUNG: DAS GESCHLOSSENE GLAS IM WASSERBAD CA. 20-30 MINUTEN ERWÄRMEN.**

### SUPPE (400ml)

**Karotten-Ingwersuppe . . . . . € 4,50**

**Rindsuppentopf mit reichlich Fleisch und Gemüse . . . € 5,50**  
Beilagenempfehlung : Suppennudeln oder Frittaten dazu

**Kokos-Curry Suppe mit Huhn . . . . . € 5,90**  
Empfehlung: etwas frischer Koriander;  
wenn man es scharf mag: mit Cilli nachwürzen

**Krustentiersuppe . . . . . € 7,50**

**Kürbissuppe . . . . . € 4,50**

### HUHN (400ml)

**Paprikahenderl vom ausgelösten Haxerl . . . . . € 8,50**  
Beilagenempfehlung: Nockerl, Reis oder Bandnudeln

**Chicken Masala von der Hühnerbrust . . . . . € 8,20**  
Beilagenempfehlung: Reis, Fladenbrot;  
wenn man es scharf mag: mit Cilli nachwürzen

**Henderl au Riesling . . . . . € 9,50**  
Beilagenempfehlung: Kartoffel oder Brot

**Geflügelleberpastete . . . . . € 19,50**  
mit Rieslinggelee, Sauce Cumberland und  
Brioche von der Bäckerei Öfferl

### RIND (400ml)

**Chili con Carne . . . . . € 7,90**  
Beilagenempfehlung: Fladenbrot  
Empfehlung: Das Chili con carne ist spicy, aber nicht scharf.  
Wenn man es scharf mag, mit Cilli nachwürzen.

**Rindersaftgulasch vom Schulterscherzel . . . . . € 9,20**  
Beilagenempfehlung: Brot, Nockerl oder Serviettenknödel

**Rindswangerl . . . . . € 9,50**  
Beilagenempfehlung: Nockerl, Serviettenknödel,  
Nudeln oder Brot

**Klassische Rindsrouladen von der Beiried . . . . . € 9,90**  
Beilagenempfehlung: Erdäpfelknödel oder Nudeln

**Grünes Beef Curry vom Rinderfilet . . . . . € 9,90**  
Beilagenempfehlung: Reis, Fladenbrot;  
wenn man es scharf mag mit Cilli nachwürzen

### KALB (400ml)

**Kalbsrahmbeuscherl . . . . . € 7,90**  
Beilagenempfehlung: Serviettenknödel, gehackte Petersilie

**Kalbsrahmgulasch vom Schulterscherzel . . . . . € 9,50**  
Beilagenempfehlung: Nockerl, Serviettenknödel

### WILD (400ml)

**Hirschragout-Wurzelgemüse . . . . . € 9,20**  
Beilagenempfehlung: Serviettenknödel, Erdäpfelknödel,  
breite Bandnudeln

### SCHWEIN (400ml)

**Szegediner Krautfleisch . . . . . € 8,50**  
mit Schweinefleisch  
Beilagenempfehlung: Kartoffeln und Sauerrahm

**Steirisches Wurzelfleisch vom Ötscherblickschwein . . € 8,50**  
Beilagenempfehlung: Salzkartoffel und unbedingt frischer Kren  
Frische Kräuter wären auch schön, am besten passen Petersilie und  
Liebstöckel.

### FISCH (400ml)

**Waller . . . . . € 8,50**  
Beilagenempfehlung: Kartoffel oder Brot

### VEGETARISCHES (400ml)

**Gemüse Kichererbsen Curry . . . . . € 6,50**  
Beilagenempfehlung: Reis, Fladenbrot;  
wenn man es scharf mag mit Cilli nachwürzen

**Indisches Linsen Dal . . . . . € 6,50**  
Beilagenempfehlung: Fladenbrot, Reis;  
wenn man es scharf mag mit Cilli nachwürzen  
Eventuell Kokossambal oder geröstete Cashewnüsse für den Crunch.

### SÜSSES (400ml)

**Halbflüssiger Schoko-Nusskuchen . . . . . € 6,50**  
Zubereitung im Wasserbad und Backrohr möglich.  
Zubereitung im Backrohr: Glas leicht aufschrauben und bei 80°C  
für 30 Minuten garen. Wenn möglich etwas Dampf dazugeben.

### FLÜSSIGES

#### Eierlikör

**300ml . . . . . € 15,00**

**500ml . . . . . € 19,00**

Mit holzfassgereiftem Rum von Gölles (Österreich),  
echter Bourbonvanille und Tonkabohne.

**Nusschnaps (500ml) . . . . . € 48,00**  
nach Poldis Geheimrezept

### BEILAGEN

**BIO Dampfofenbrot von Öfferl (1 kg) . . . . . 7,40**

**Erdäpfelknödel (2 Stück á 100g) . . . . . 4,50**

**Fladenbrot (250 g) . . . . . 4,50**

**Handgehobelte Spätzle (200 g) . . . . . 4,50**

**Serviettenknödel (200 g) . . . . . 3,90**

**Hausgemachte Nudeln (500 g) . . . . . 5,90**