



La Gam

Soul Food - Passion - Clean Eating

Herzlich willkommen.

Schön, dass du da bist!

Vorspeisen

Hummus

Klassisch orientalisches oder Pink Version mit Roter Beete

Lachstatar

Gartengemüse-Spiegel

Beef Tatar

getrübte Eierspeise

Sautierte Austernseitlinge – Gartensalatvariation

Gibt's als Vorspeise oder als Hauptspeise

Rote Rüben – Carpaccio

Nuss- und Trockenfruchtvariation – Edelschimmelkäse – Salat

Die Süpple, die wir kochen:

Bouillon vom Rind

Vollkornfrittaten oder Graukäseknödel

Rote Beete – Meerrettich - Püreesuppe

hausgebackenes Brot vegan

Hauptspeisen

Geschmortes Harissa-Ofengemüse

Linsen – Kartoffelcreme – Herby- Garlic-Creme *vegan*

Harissa bringt orientalisches Temperament in die Pfanne. Hauptakteure:

Chili – Knoblauch – Olivenöl – Zitrone – Kreuzkümmel – Koriander – Kümmel – Salz

Herby- Garlic-Creme kommt größtenteils aus unseren eigenen Gärten und verleiht als hausgemachte Kräuter-Vinaigrette speziellen Pfiff

Cremige Polentatörtchen

Zucchini - Karotte – geröstete Austernseitlinge *vegan*

Unsere Austernseitlinge werden mit Liebe und Konsequenz im Pilzhof Koch in Schölböng aufgezogen, handverlesen und nur kurz sautiert, um den vollen Wert zu erhalten.

Rinderfiletsteak 250g

Paleo: Grillgemüse oder **Omni:** Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln

„How do you want it?“ – Lass´ unsere Mitarbeiter wissen, wie du es gerne magst!

Blutig? Medium? Und für unsere liebe Eci:

„Auch wenn unser Küchenchef bei der Bestellung die Haare rauft;

Natürlich bekommst du dein Steak durchgebraten! Martin hält das schon aus!“ ;)

Lachsforelle

Getrüffeltes Kartoffellauch-Stampf – Mango-Zwiebel-Chili-Chutney

Ihr Lieben, wenn ich, Clarissa, als Vorarlbergerin eine Fußnote zur Lachsforelle einfüge, erwartet ihr euch bestimmt Folgendes: „Die frischen Fische, die Onkel Fritz aus dem See fischte...“

Nööööö - viel zu fad, außerdem gibt´s im Bodensee keine Lachsforelle. Ich möchte euch Folgendes erzählen: Mein Lieblingspapi pflanzt am Bodensee 50 verschiedene Chilisorten an. Aus einer exklusiven Mischung der Chilis mit humanem Feuer, entstand die Idee für das Chutney.

Manchmal spielen Details die Hauptrolle. „Lossand´s euch schmecka!“

Hauptspeisen

♪ Not Mc Donald's Hühnerschnitzel – 9A-9A-90 ♪

natur mit Petersilkkartoffeln

easy-peasy, unkompliziert und echt – Wenn du magst, teste unser hausgemachtes Tomathup (Tomatensauce)

Soul Bowl

Proteine – Veggies – Kohlenhydrate – Superfood – Vinaigrette

Lass dich überraschen. Oben genannte Bestandteile machen das Gericht aus. Unser Küchenchef Martin kreiert täglich neue Bowls, orientiert an Saison, Verfügbarkeit und Laune. 😊 Solltest du vegan präferieren, lass es uns bitte gerne wissen!

Gegrillte Henderlbrust in Sesamkruste

Kartoffeln – Käferbohnen – marinierter Vogerlsalat

Schmecker - Steierisch – Lecker „Jawohl, da wird echter Sesam verwendet und jawohl, wir haben Zahnstocher!“

Schweinerei in Pink

Gatsch-Kartoffeln – Veggies

Rosa gebratene Schweinemedallions mit gedrückten Ofenkartoffeln und frischem Gartengemüse

Garnelenspieße auf Rucola-Risotto

Umami pur

Mit dem Lehnwort umami wird in der Physiologie eine Qualität des Geschmackssinnes bezeichnet, die neben süß, sauer, salzig und bitter zu den grundlegenden Sinnesqualitäten der gustatorischen Wahrnehmung beim Menschen zählt und als „würzig“ oder „wohlschmeckend“ beschrieben wird.

Beilagen-Salat

Portion hausgebackenes Brot

Desserts

Vollkorn-Palatschinke

mit hausgemachter Marmelade, oder Vanilleeis

LaGom - Vollkorn-Palatschinke

Walnusseis – Beerenragout

Apfelstrudel im Dinkelstrudelteig

nach Großmuttis Art; ohne zusätzlichen Zucker - vegan

Kugel Eis 1,5, Portion Schlag

Topfensoufflé

hausgemachter Zwetschgenröster

Tonkabohnen-Parfait - Fruchtspiegel

Der Tonkabaum kommt im nördlichen Südamerika und dem tropischen Südafrika vor. Er gehört zu den Schmetterlingsblütlern innerhalb der Familie der Hülsenfrüchtler. Die frisch-geriebenen Tonkabohnen schmecken erst etwas bitter, verwandeln ihr Aroma aber schnell ins süß-herbe. Der Geschmack erinnert an Vanille, Marzipan, Mandeln, Süßholz.

...und wenn bis jetzt gar nichts dabei war, das dich „gluschtat“, gibt´s immer noch die

Eiskarte

Wir verbinden unsere kulinarischen Passionen:

Clean Eating – Vollwerte, nicht (bzw. möglichst wenig) prozessierte, wertvolle Nahrungsmittel, mit Fokus auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität. Unsere Produkte beziehen wir unter anderen von

Puchberger Robert - Fleisch und Wurstspezialitäten Hartberg, Pöllau, **Pilzhof Koch** - Schölbing, **Sonnentor**-Tees und Gewürze, **Steiererquelle** – Wasser, **Schmallegger** vom Ring, **Zotter**-Schokolade und weiteren qualitätsbewussten Lieferanten.

Wir achten auf Fair-Trade und Bio-Anbau. Am liebsten nutzen wir die Produkte aus unseren eigenen Gärten. „Da weiß man einfach was drinnen ist.“

Gekocht wird mit Liebe und Augenmerk auf Nährstoffzusammensetzung.

Soul Food – Lieblingsessen, das soo guat schmeckt und Erinnerungen weckt, Geborgenheit vermittelt, der Seele schmeichelt - Freunde & Familie zusammenbringt und happy macht.

Weil in unserem Weltverständnis „lagom“ zur langfristigen Zufriedenheit und Glück führt.

[la:gom] – schwedisch – not too little, not too much, just right!

LaGom gibt's auch „4 your home“ –

Find´ deine Lieblingschmankerl in der Vitrine und nasch´ auch Zuhause von unseren hausgemachten Leckereien der Region, bzw. unseren Gärten.

Wir ernten die Produkte reif, meist gibt es dann von einer Art reichlich.

Deswegen konservieren wir auf die Weise,
die uns die Großmutter beigebracht haben,
um das gesamte Jahr über echten Genuss zu feiern.

Und at least noch ein paar Infos:

Wir veranstalten immer wieder teilweise recht spontane Events.

Gerne nehmen wir euch in unserer Gästekartei auf und informieren euch per Newsletter, WhatsApp, oder über facebook und insta über Aktuelles und News.

www.lagom-hartberg.at

Kennt ihr schon den Rittersaal?

Er befindet sich direkt über uns, ist modern ausgestattet mit Bühne, Galerie, Foyer und Barbereich.

Mit Platz für bis zu 120 Personen, eignet er sich perfekt für Feiern aller Art, Kunstevents und vieles mehr.

Gerne kümmern wir uns um euer leibliches Wohl und einen perfekten Event!

clarissaleimbach@lagom-hartberg.at

0660 / 57 94 513

info@lagom-hartberg.at

Generell bitte zu beachten: Allergene: Die Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe, oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch weitere Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Ihr findet die Allergene im Aushang!

“Was von Herzen kommt, kann auf Herzen wirken!”

Danke, dass ihr unsere Gäste seid!