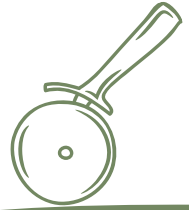


Pasta

Jänner 2026



Woche
29.12. - 04.01.

MI 31.12. SILVESTER

KW 01

SCARPINOCC Limone

MEZZELUNE Steinpilze

100% HANDMADE

Woche
05.01. - 11.01.

MO 06.01. HEILIGE 3 KÖNIGE

KW 02

RAVIOLI DOPPIO Rote Rübe Orange

ERDÄPFEL GNOCCHI ERDÄPFEL DINKEL GNOCCHI

PISTAZZEN TIRAMISU ohne Ei im Glas

100% HANDMADE

Woche
12.01. - 18.01.

KW 03

LASAGNE BOLOGNESE

LASAGNE PILZ MARONI

100% HANDMADE

Woche
19.01. - 25.01.

KW 04

CAPPELLETTI Erbse Limone oder Erdäpfel Majoran

SPAGHETTI ALLA CHITARRA mit Ei oder Vegan

SIZILIANISCHE CANNOLIS

Limonenfüllung Topping: Pistazie & Bio Schokolade

100% HANDMADE

Woche
26.01. - 01.02.

KW 05

RAVIOLI DOPPIO Spinat- Ricotta

TORTELLONI Parmesan

FETTUCCINE mit Ei oder Vegan

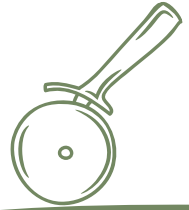
PANNA COTTA im Glas

100% HANDMADE

Änderungen vorbehalten

Pasta

Februar 2026



Woche
02.02. - 08.02.
SEMESTERFERIEN
KW 06

LASAGNE BOLOGNESE
LASAGNE SPINAT-GORGONZOLA
PANNA COTTA mit Passionsfrucht im Glas 100% HANDMADE

Woche
09.02. - 15.02.
DI 14.02. VELENTINSTAG
KW 07

TORTELLONI Artischocke oder Edelpilze
ERDÄPFEL GNOCCHI & ERDÄPFEL DINKEL GNOCCHI
SIZILIANISCHE CANNOLIS
Limonenfüllung Topping: Pistazie & Bio Schokolade 100% HANDMADE

Woche
16.02. - 22.02.
DI 17.02. FASCHINGDIENSTAG
KW 08

OCHHI Pecorino
MEZZELUNE mit Linsenragout
PISTAZIEN TIRAMISU ohne Ei im Glas 100% HANDMADE

Woche
23.02. - 01.03.
KW 09
DO 26.02.
PASTA WORKSHOP MASTER
MARTIN NEUHAUSER ST. LEONHARD

RAVIOLI Spinat- Ricotta Limone
TORTELLONI Mozzarella
FETTUCCINE mit Ei oder Vegan
TIRAMISU ohne Ei im Glas 100% HANDMADE