



Preisliste Küchen- & Gewürzkräuter April 2025

Kräuter	Euro	Gramm	Verwendung
Bohnenkraut	2,5	20g	Macht Bohnengerichte bekömmlicher, auch für Fleischgerichte, Fisch, Saucen, Kartoffeln; würzig-pfeffriger Geschmack
Brennnesselsamen	2,5	20g	würziger nussiger Geschmack, zum Würzen von Salaten, Suppen, Eintöpfen uvm - leicht anrösten! „Superfood „made in Austria!“
Brennnesselblatt	2,5	30g	stoffwechselanregend, bei Rheuma, Leber-, Nieren- & Gallenproblemen, Gicht, entschlackend Als Tee
Lavendelblüte	3,5	40g	Lavendelbutter, Gewürzsalz, Essig, Öl, Fleisch-, Fischgerichte, Süßspeisen, Saucen; Als Tee, Aufguss, Kosmetik: Badezusatz, gegen Motten, Putzmittel uvm
Oregano, (Dost, wilder Majoran)	2,5	20g	für italienische bzw. mediterrane Gerichte, wie Pizza, Pasta- & Tomatensoßen, Gemüse- & Käsegerichte - würzige Note; passt gut zu Eierspeisen, besonders Omeletts, Bauernfrühstück
Rosmarin	2	25g	Mediterrane Küche: Fleischgerichte, Pasta, Saucen, Suppen, Kartoffelgerichte, Fisch
Salbei	2,5	25g	Fleisch, Wildgerichte, fördert Verdaulichkeit (besonders von fetten) Speisen durch Bitterstoffe Probieren Sie einmal Salbeiblätter zu braten - köstlich!
Schnittsellerie *	2	25g	würzen von Suppen, Salaten, Soßen, "Maggi"-Geruch & -geschmack
Weinraute	2,5	20g	Lamm, Geflügel, Fisch, Süßspeisen, Käsegerichte Sparsamer Umgang!

*Allergene