

Alpen Tapas Restaurantabend

Eine lange Zeit trennten die hohen Gebirgszüge die Bewohner der alpinen Regionen voneinander. Dadurch konnten sich, auf geografisch kleinen Raum, unterschiedliche Küchenstile entwickeln. Lassen Sie sich verzaubern und sehen Sie zu wie den fantastischen Gerichten aus unserer alpin-bäuerlichen Kulinarik fertig gestellt werden. Dazu stellen wir jeden Monat ein neues acht-gängiges Menü mit Auswahlmöglichkeiten zusammen, welches mit saisonalen Lebensmitteln zubereitet wird und erzählen dazu beeindruckende Geschichten zu den Gerichten und Bräuchen der bäuerlichen Kochkunst.

Menü

im Februar 2024

Vorspiel

Eine kleine kulinarische Überraschung

Mit leerem Magen soll man nicht einkaufen gehen, dasselbe gilt für die Zusammenstellung Ihres Menüs.

~~~~~

***Präsentation des Menüs mit vielen Geschichten der Gerichte, sowie Infos über die Zubereitung und den verwendeten Zutaten***

~~~~~

2. Gang

Böhmische Kuljada,
mit Erdäpfeln und Steinpilzen

~~~~~

### 3. Gang

**Tiroler Stinkerknödel**  
mit Röstzwiebel

~~~~~

4. Gang

Waldviertler Wurzelkarpfen
in Weißwein gedämpft
mit Kren auf Selleriepüree

5. Gang

**Pongauer Fleischkrapfen
mit Sauerkraut**

oder

**Kärntner Faschingspeck
mit Grießknödel**

~~~~~

### **6. Gang**

**Knusprig gebratene Polentakrapfen  
mit eingemachtem Gemüse und Käse überbacken**

oder

**Pinzgauer Erdäpfel-Schottnocken  
in Rahmsoße**

~~~~~

7. Gang

Klemmbrat'l

knuspriger, frisch eingebratener Schweinsbraten
mit Speckkrautsalat und böhmischem Knödel

~~~~~

### **8. Gang**

**Dampfnudeln**

mit Schwarzbeerkompott

**Menüpreis € 68,00**  
**(7-Gänge: € 61,00, 6-Gänge: € 55,00)**

Wir bitten um Verständnis, dass wir keine Kartenzahlungen entgegennehmen können!

Infos zu unseren Veranstaltungen finden Sie unter: [www.alpenkulinarik.at](http://www.alpenkulinarik.at)

Anfragen und Reservierungen nehmen wir gerne unter:  
essl@alpenkulinarik.at oder: Tel.: 0664/73788864 entgegen.

