

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 April 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

**Pinzgauer Kaspreßknödel,
in Zwiebelsuppe**

~~~~~

### 3. Gang

**Bärlauchtascherl im Erdäpfel-Bröselmantel  
mit buntem Blattsalat**

~~~~~

4. Gang

**Knusprig gebratenes Fuschlsee-Saiblingsfilet
auf grünem und weißem Spargelsabayon**

5. Gang

Eisacktaler Kasnocken
eine Spezialität aus Südtirol

oder

Südtiroler Schlutzkrapfen
mit zerlassener Butter und Parmesan

~~~~~

## **6. Gang**

**Gebackene Filzmooser Fleischkrapfen**  
gefüllte Germkrapfen mit geselchtem Rindfleisch

oder

**Saures Suppenhuhn mit Kaspolenta**  
mit Weinessig fein gesäuertes in Rahmsoße geschmortes Suppenhuhn

~~~~~

7. Gang

Geschmortes Ochsenbackerl in Schwarzbiersoße
mit selbstgemachten Gemüsenudeln

oder

Metzgerteller
Hausgemachte gebratene Blut- und Breinwurst
mit Sauerkraut und Petersilerdäpfeln

~~~~~

## **Nachspiel**

**Steirische Spagatkrapfen**  
mit Schlagobers und Preiselbeer Kompott

oder

**Waldviertler Mohnnudeln**

**Menüpreis € 79,00**  
(7-Gänge: € 73,00, 6-Gänge: € 68,00)

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](mailto:essl@alpenkulinarik.at) oder: Tel.: 0664/73788864 entgegen.

