

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 Juni 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

**Stohsuppe,
Sauerrahmsuppe mit Erdäpfelsterz**

~~~~~

### 3. Gang

**Spargelravioli  
mit zerlassener Butter**

~~~~~

4. Gang

**Hechtnockerl
mit Dillsoße**

5. Gang

**Gebackene Brennessl-Krapferl im Blattteig
mit Kräuterdip**

oder

**Zucchini in Bierteig gebacken
mit Tomatensoße**

~~~~~

### **6. Gang**

**Oststeirische Erdäpfelwurst mit Grammeln  
mit Sauerkraut**

oder

**Blunzenknödel  
mit Sauerkraut**

~~~~~

7. Gang

**Knusprig gebratene Bauernente
mit eingemachtem Wirsing und Schupfnudeln**

oder

**Geschmorte Rindsroulade
mit gebratener Polenta und Broccoli**

~~~~~

### **Nachspiel**

**Marillenknödel  
im Bröselmantel**

**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.

