

# Alpen Tapas Restaurantabende

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 September 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

**Tomatencremesuppe  
mit Basilikum-Topfennockerl**

~~~~~

### 3. Gang

**Erdäpfel-Kürbistascherl  
im Kürbiskern-Bröselmantel mit Salat**

~~~~~

### 4. Gang

**Knusprig gebratenes Fuschlsee-Saiblingsfilet  
mit Erdäpfelpüree und paprizierten Eierschwammerl**

## 5. Gang

**Brennnessel-Blattlkrapfen**  
mit Kräuterdipp

oder

**Eisacktaler Kasnocken**  
mit Parmesanbutter

~~~~~

## 6. Gang

**Tiroler Speckknödel**  
in geselchter Suppe

oder

**Waldviertler Grammelknödel**  
mit eingemachtem Sauerkraut

~~~~~

## 7. Gang

**Hausgemachter gebackener Kalbskopf**  
mit Erdäpfelsalat und Sauce Tatar

oder

**Knusprig gebratenes Bio-Rosmarinhendl**  
mit Rosinen-Nuss-Broccoli und mitgebratenen Erdäpfeln

~~~~~

## Nachspiel

**Knusprig gebackener Blätterteig-Zwetschkenfleck**  
mit selbstgemachtem Veltliner-Apfeleis

oder

**Hausgemachter Germknödel**  
gefüllt mit Powidl, zerlassene Butter und Waldviertler Graumohn

**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.

