

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 alpinbäuerlichen Kulinarik fertig gestellt werden. Dazu stellen wir jeden Monat ein neues achtgängiges 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 Oktober 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

Rote Rüben Carpaccio

mit karamellisierten Walnüssen und Salat.

~~~~~

### 3. Gang

#### **Kürbiscremesuppe**

mit Kernöl, gerösteten Schwarzbrotwürfeln und Kürbiskerne

Oder

#### **Pinzgauer Kaspreßknödel**

in Zwiebelsuppe

~~~~~

4. Gang

Knusprig gebratenes Fuschlsee- Reinankenfilet

mit Steinpilzrisotto

5. Gang

Südtiroler Schwarzplentenknödel
Buchweizenknödel mit Krautsalat

oder

Südtiroler Schlutzkrapfen
mit Parmesan

~~~~~

## **6. Gang**

**Hausgemachte Salzburger Bratwurst**  
mit Cremespinat und Rösterdäpfel

~~~~~

7. Gang

Gespickter Rehbraten in Wacholdersoße
mit Blaukraut und Schupfnudeln

oder

Faschirtes Kalbs-Butterschnitzel
mit Erdäpfelpüree und Zuckererbsenschoten

~~~~~

## **Nachspiel**

**Steirische Spagatkrapfen**  
mit Schlagobers und Preiselbeer Kompott

oder

**Dirndl Tiramisu**  
aus wilden Kornelkirschen mit Waldviertler Graumohn

**Menüpreis € 84,00**  
(7-Gänge: € 78,00, 6-Gänge: € 72,00)

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

(Änderungen im Menü vorbehalten)

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.

