

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 Dezember 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

Lauwarmer Tafelspitz
auf Blattsalat mit Kernöl

~~~~~

### 3. Gang

**Uhudler Weinsuppe**  
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

~~~~~

4. Gang

Knusprig gebratenes Fuschlsee- Saiblingsfilet
mit Balsamicolinsen und Polentacreme

5. Gang

Südtiroler Schwarzplentenknödel
Buchweizenknödel mit Krautsalat

oder

Rote Rübenknödel gefüllt mit Ziegenkäse
mit Salbeibutter

~~~~~

## **6. Gang**

**Kalbsrahmbeuschel**  
façon Rainhard Gerer

oder

**Hausgemachte gebratene Blutwurst**  
mit Sauerkraut und Petersilerdäpfel

~~~~~

7. Gang

Rehrückenfilet mit Steinpilzen in Blätterteig gebacken
auf Wacholder- Preiselbeersöße und Kohlsprossen

oder

Kalbsrückensteak
mit Cognacrahmsoße und hausgemachten Gemüsenudeln

~~~~~

## **Nachspiel**

**Milchrahmstrudel**  
mit Vanillesöße

**Menüpreis € 89,00**  
(7-Gänge: € 82,00, 6-Gänge: € 75,00)

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.

