

# 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 März 2025

### 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

**Herrgottsbscheisserl,**  
in geselchter Suppe

~~~~~

### 3. Gang

**Lauwarmer Tafelspitz**  
auf Blattsalat mit Kernöl

~~~~~

### 4. Gang

**Krebsen-Germknödel**  
mit Dill-Buttersoße

## **5. Gang**

**Eisacktaler Kasnocken**  
eine Spezialität aus Südtirol

oder

**Südtiroler Schlutzkrapfen**  
mit zerlassener Butter und Parmesan

~~~~~

## **6. Gang**

**Oststeirische Erdäpfelwurst mit Grammeln**  
dazu Sauerkraut

oder

**Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel**  
façon Rainhard Gerer

~~~~~

## **7. Gang**

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

oder

**Geschmortes Ochsenbackerl in Schwarzbiersoße**  
mit selbstgemachten Gemüsenudeln

~~~~~

## **8. Gang**

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

oder

**Steirische Spagatkrapfen**  
mit Schlagobers und Preiselbeer Kompott

**Menüpreis € 79,00**

**(7-Gänge: € 69,00, 6-Gänge: € 64,00)**

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.



Änderungen vorbehalten