

# Alpen Tapas Restaurantabend

Eine lange Zeit trennten die hohen Gebirgszüge die Bewohner der alpinen Regionen voneinander. Dadurch konnten sich auf geografisch kleinem Raum unterschiedliche Küchenstile entwickeln. Lassen Sie sich verzaubern und beobachten Sie, wie die fantastischen Gerichte aus unserer alpin-bäuerlichen Kulinarik zubereitet werden. Dazu stellen wir jeden Monat ein neues achtgängiges Menü mit Auswahlmöglichkeiten zusammen, das mit saisonalen Lebensmitteln zubereitet wird. Wir erzählen beeindruckende Geschichten zu den Gerichten und Bräuchen der bäuerlichen Kochkunst.

## Menü im April 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 zu den Gerichten sowie Informationen über die Zubereitung und die verwendeten Zutaten***

~~~~~

### 2. Gang

#### **Rote Rüben Carpaccio**

mit karamellisierten Walnüssen und Salat.

~~~~~

### 3. Gang

#### **Pinzgauer Kaspressknödel**

in Zwiebelsuppe

~~~~~

### 4. Gang

**Knusprig gebratenes Fuschlsee-Saiblingsfilet  
auf grünem und weißem Spargelsabayon**

### 5. Gang

**Buchweizen-Bärlauchknödel**  
mit Käsesoße

oder

**Brennesselkrapferl**  
mit Kräuterdipp

~~~~~

### 6. Gang

**Hausgemachte gegrillte steirische Osterkainer**  
mit Cremespinat und Rösterdäpfel

oder

**Kuttelgulasch**  
mit gebratener Polenta

~~~~~

### 7. Gang

**Rosa gebratenes Tauern-Lammbrat'l**  
mit Ratatouille und mitgebratene Erdäpfel

oder

**Knusprig gebratenes Bio-Rosmarinhendl**  
Rosinen-Nuss-Broccoli und Selleriepüree

~~~~~

### 8. Gang

**Milchrahmstrudel mit Vanillesoße**  
vor ihren Augen zubereitet

**Menüpreis € 85,00**

(7-Gänge: € 77,00, 6-Gänge: € 70,00)

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