

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 Mai 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

**Frühlings-Kräutersuppe,
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln**

~~~~~

### 3. Gang

**Brennnesseltascherl im Erdäpfel-Bröselmantel  
mit buntem Blattsalat**

~~~~~

4. Gang

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

5. Gang

Stinkerknödel

mit gerösteten Zwiebelringen

oder

Blunzenknödel

auf eingemachtem Sauerkraut

*unsere Blutwurst wurde in Frankreich
mit der Goldmedaille ausgezeichnet*



~~~~~

## **6. Gang**

### **Marchfeld Spargel**

nach Art Ludwig XIV

oder

### **Gugumuck Schnecken-Germknödel**

mit Estragon-Buttersoße

*ein Gericht aus der Sendung „Die besten Köche der Welt“*

~~~~~

7. Gang

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten

mit Butterspätzle

oder

Gebackener Kalbskopf

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

~~~~~

## **Nachspiel**

### **Erdbeerstanitzel**

mit Schlagobers

**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