

# 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 August 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 Infos über die Zubereitung und die verwendeten Zutaten.***

~~~~~

### 2. Gang

#### **Rote Rüben Carpaccio**

mit karamellisierten Walnüssen und Salat

~~~~~

### 3. Gang

#### **Kaspressknödel**

in Zwiebelsuppe

~~~~~

### 4. Gang

#### **Knusprig gebratenes Fuschlsee-Reinankenfilet**

mit Steinpilz-Risotto

## 5. Gang

### **Kärntner Kasnudeln**

gefüllte Nudelteigtaschen mit Brösel-Topfen und Kerbel

oder

### **Eierschwammerl in KräuterrahmsöÙe**

mit Serviettenknödel

~~~~~

## 6. Gang

### **Blunzenknödel**

aus hausgemachter Blutwurst

auf eingemachtem Sauerkraut mit Kren

oder

### **Hausgemachte Salzburger Bratwurst**

mit Cremespinat und Rösterdäpfel

~~~~~

## 7. Gang

### **Geschmortes Schulterscherz'l vom Rind**

mit Mandelkrenkruste, eingemachtem Wirsing und Polenta

oder

### **Gebackenes Fledermaus Schnitzel**

in Butterschmalz gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl

~~~~~

## Nachspiel

### **Knusprig gebackener Blätterteig-Marillenfleck**

auf Haselnuss-Buttercreme

oder

### **Wipptaler Heidelbeerkrapfen**

**Menüpreis € 89,00**

(7-Gänge: € 80,00, 6-Gänge: € 73,00)

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 oder: Tel.: 0664/73788864 entgegen.

