

# 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 Oktober 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

#### **Erdäpfel-Kürbistascherl**

im Kürbiskern-Bröselmantel mit buntem Salat

~~~~~

### 3. Gang

#### **Rote Rübencremesuppe**

mit Kren

Oder

#### **Klare Wildsuppe**

mit Sherry, sautierten Eierschwammerl und Nudeln

~~~~~

### 4. Gang

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

auf getrüffelter Polentacreme und Rahmlinsen

## **5. Gang**

**Südtiroler Schwarzplentenknödel**  
Buchweizenknödel mit Krautsalat

oder

**Pinzgauer Erdäpfel-Schottnocken**  
in Rahmsöße mit geräuchertem Schottengirgei

~~~~~

## **6. Gang**

**Oststeirische Erdäpfelwurst mit Grammeln**  
dazu Sauerkraut

oder

**Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel**  
façon Rainhard Gerer

~~~~~

## **7. Gang**

**Gespickter Hirschbraten in Wacholdersöße**  
mit Blaukraut und Schupfnudeln

oder

**Faschirtes Kalbs-Butterschnitzel**  
mit Erdäpfelpüree und Zuckererbsenschoten

~~~~~

## **Nachspiel**

**Dirndl Tiramisu**  
aus wilden Kornelkirschen mit Waldviertler Graumohn

**Menüpreis € 89,00**

**(7-Gänge: € 80,00, 6-Gänge: € 73,00)** 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.

