

# Alpen Tapas Restaurantabende

Erleben Sie die kulinarische Vielfalt der Alpen!

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.

## Unser Menü im März 2026

### 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

**Herrgottsbscheisserl,  
in geselchter Suppe**

~~~~~

### 3. Gang

**Gebratene Erdäpfel-Grammeltascherl  
im Bröselmantel auf Blattsalat**

~~~~~

### 4. Gang

**Krebsen-Germknödel  
mit Dill-Buttersauce**

## **5. Gang**

**Eisacktaler Kasnocken,**  
eine Spezialität aus Südtirol

oder

**Südtiroler Schlutzkrapfen**  
mit zerlassener Butter und Parmesan

~~~~~

## **6. Gang**

**Blunzenknödel**  
aus hausgemachter Blutwurst  
auf eingemachtem Sauerkraut mit Kren

oder

**Knusprig gebratene oststeirische Erdäpfelwurst mit Grammeln,**  
dazu Sauerkraut

~~~~~

## **7. Gang**

**Saures Suppenhuhn mit Kaspolenta**  
mit Weinessig fein gesäuertes, in Rahmsauce 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 € 85,00**

**(7-Gänge: € 78,00, 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.

