

# 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 Juni 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**

**Fuschlseer Fischeremesuppe  
mit Tettninger Aromahopfen**

~~~~~

### **3. Gang**

**Eierschwammerlsulz mit Sherryessig und Distelöl,  
geröstetem Sesam und kleinem Salat**

~~~~~

### **4. Gang**

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

### 5. Gang

**Gebackene Brennessel-Blatt'lkrapfen**  
mit Sauerrahm-Kräuterdip

oder

**Südtiroler Schlutzkrapfen**  
mit zerlassener Butter und Parmesan

~~~~~

### 6. Gang

**Hausgemachte gebraten Blut- und oststeirische Breinwurst**  
mit eingemachtem Sauerkraut und Petersilerdäpfeln



*Unsere Blutwurst wurde in Frankreich  
mit Gold ausgezeichnet*

oder

**Innviertler Grammelknödel**  
mit eingemachtem Sauerkraut und Kren

~~~~~

### 7. Gang

**Frisch gebratener Zwiebelrostbraten**  
mit Butterspätzle

oder

**Faschiertes Kalbsbutterschnitzel auf Madeirasoße**  
mit Erdäpfelpüree und Zuckererbsenschoten

~~~~~

### 8. Gang

**Knusprig gebackener Marillenleck**  
auf hausgemachtem Butterblätterteig  
mit Haselnussbuttercreme

**Menüpreis € 92,00**

(7-Gänge: € 83,00, 6-Gänge: € 75,00)

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.

