

Kulinarische Reise

DURCH DEN ALPENRAUM

IM AUGUST 2026

VORSPIEL



Eine kleine kulinarische Überraschung



Präsentation des Menüs

mit vielen Geschichten zu den Gerichten sowie
Informationen über die Zubereitung und die
verwendeten Zutaten.



2. Gang

Kalte Veltliner Apfelsuppe
mit Szechuan-Pfeffer



3. Gang

In Strudelteig gebackene Henakrapfen
mit Kürbiskraut



4. Gang

Knusprig gebratenes Fuschlsee-Saiblingsfilet
auf Weißwein-Vogelbeersauce mit Petersilerdäpfeln



5. Gang

Brixentaler Umschüttnockn
Molkennocken mit selbstgeräuchertem Speck
und Käse

oder

Brennnessel Blattlkrapfen
mit Sauerrahm-Kräuterdip

6. Gang

Kuttelgulasch

in Paprika-Zitronenrahmsauce
mit gebratener Polenta

oder

Eierschwammerl in Kräuterrahm

mit Semmelknödel



7. Gang

Girardi Rostbraten

mit Butterspätzle

oder

Rosa gebratenes Lammkarree
mit Ratatouille und Braterdäpfel



NACHSPIEL

Marillenknödel im Topfenteig

mit Butterbrösel



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)



ALPIN. REGIONAL. ECHT.
MIT LIEBE ZUBEREITET