KOCHSCHULE
ROLAND ESSL
ALPEN KULINARIK

RESTAURANT
ALPEN TAPAS

Kulinarische Reise

DURCH DEN ALPENRAUM
IM DEZEMBER 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
Steinpilzravioli
mit Rosmarin-Buttersoße

3. Gang

Uhudler-Weinsuppe
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

4. Gang
Knusprig gebratenes Fuschlsee-Saiblingsfilet
mit getrüffelter Polenta und Balsamicolinsen

5. Gang

Südtiroler Schwarzplentenknödel
Buchweizenknödel mit Krautsalat

oder

Erdäpfel-Schottnocken
mit geräuchertem Pinzgauer Schottengirgei

6. Gang

Knusprig gebratene oststeirische Erdäpfelwurst mit Grammeln,
dazu Sauerkraut

oder

Kalbsrahmbeuschel
mit Semmelknödel
nach Reinhard Gerer

7. Gang

Gespickter Rehbraten in Wacholdersoße
mit Blaukraut und Schupfnudeln

oder

Rosa gebratene Beiriedschnitte
auf Rotwein-Schalottensoße,
Kohlsprossen und Erdäpfelgratin

NACHSPIEL

Schokolade-Lebkuchennockerl
aus Ausseer Lebkuchen

Menüpreis € 95,00
(7-Gänge: € 85,00, 6-Gänge: € 77,00)

Wir bitten um Verständnis,
dass wir keine Kartenzahlungen
entgegennehmen können.

(Änderungen im Menü vorbehalten)

ALPIN. REGIONAL. ECHT.
MIT LIEBE ZUBEREITET