KOCHSCHULE
ROLAND ESSL
ALPEN KULINARIK

RESTAURANT
ALPEN TAPAS

Kulinarische Reise

DURCH DEN ALPENRAUM
IM JÄNNER 2027

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
Waldviertler Stosuppe
Sauermilchsuppe mit Kümmel und Erdäpfelschmarrn

3. Gang
Gebratene Erdäpfel-Grammeltascherl
im Bröselmantel auf Blattsalat

4. Gang
In Weißwein gedämpfter Waldviertler Wurzelkarpfen
auf Selleriepüree mit Kren

5. Gang
Wirsingknödel
auf Erbsensoße

oder

Pinzgauer Bierkasauflauf
mit Schinken

6. Gang
In Strudelteig gebackene Henakrapfen
mit Kürbiskraut

7. Gang
Saures Suppenhuhn mit Kaspolenta
In Rahmsoße geschmortes Suppenhuhn, mit Weinessig fein gesäuert

oder

Geschmortes Ochsenbackerl in Schwarzbiersoße
mit selbstgemachten Gemüsenudeln

NACHSPIEL

Hausgemachter Germknödel
gefüllt mit Powidl, mit zerlassener Butter und Waldviertler Graumohn

oder

Steirische Spagatkrapfen
mit Schlagobers und Preiselbeer Kompott

MENÜPREIS

€ 83,00
(7-Gänge: € 74,00, 6-Gänge: € 65,00)

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

(Änderungen im Menü vorbehalten)

ALPIN. REGIONAL. ECHT.
MIT LIEBE ZUBEREITET