



# Abendmenü

## Salat

Knackige, bunte Salate  
mit Dressings Ihrer Wahl

## Vorspeise



Sülzchen vom Spanferkel  
mit Schalotten-Schnittlauchvinaigrette  
Blaukraut-Nussalat und Schwarzbrot-Knuspercroûtons

oder

Ricotta-Tortellini an fruchtiger Tomatencreme

## Suppe/Saft




Klare Rinderkraftsuppe  
mit feinen Fadennudeln

oder

Schaumsuppe von der weißen Polenta  
mit Brüstchen von der Presstaube  
und frittierte Blattpetersilie

oder

Exotic Trink  
aus Orange, Limone und rosa Grapefruit 



Leichte kulinarische Küchel!



Regionale Köstlichkeiten!

## Hauptgericht

1 Frische Rotzunge an Rosé-Buttersauce  
mit Dillkartoffeln und eingemachtem Schwarzwurzelgemüse

oder




2 Heimische rosa geschmorte Rehkeule  
an Wacholder-Preiselbeersaftl  
mit Grießlaibchen und Zucchini Gemüse

oder

3 Pailard vom Tiroler Milchkalb  
an Zitronenrisotto  
mit Artischockencreme

oder

4 Gemüsestrudel  
an glasiertem roten Rübengemüse  
mit Sauerrahm 

## Dessert

Piementeser Pudding  
mit Zwergorangenragout

oder

Eiskristalle von der Erdbeere mit Margarita

## Kindergericht

Kleines Kinderbuffet aus unserer Schauküche

