

ALPIN KULINARIK – Lassen Sie sich in unserem Abendrestaurant verwöhnen!
Die Menüs können je nach Verfügbarkeit der Zutaten variieren!
Preis € 40,- bei Vorausbuchung (bis 7 Tage vorher) - € 55,- bei Last Minute Buchung

Enjoy our daily changing menu – prepared freshly & handmade with love!
(Menus can change during the season – also due to availability of ingredients!)
Rate € 40,- with pre-booking up to 7 days before / € 55,- for last minute bookings

Montag

Tartar vom Räucherlachs

Klare Rindsbouillon mit Einlage

Rehragout / Serviettenknödel

Specksprossen / Pilze

oder

Eiernudel / Wokgemüse

Marzipanparfait / heiße Himbeeren

Monday

Salmon Tartar

Clear Beef Broth

Game Ragout / Bread Dumplings

Bacon Sprouts / Mushrooms

or

Egg Noodles / Wok vegetables

Marzipan parfait / raspberries

Dienstag

Cesar Salat / Huhn

Bouillabaisse

Rindsbeiried / Sauce Hollandaise

Erdäpfelgratin / Gemüse

oder

Tagliolini / Garnelen / Gemüse

Schokoladenmousse / Erdbeeren

Tuesday

Cesar Salad / Chicken

Bouillabaisse

Roast Beef / Sauce Hollandaise

Potato Gratin / Vegetables

or

Tagliolini / King Prawns / Vegetables

Chocolate Mousse / strawberries

Mittwoch - RUHETAG

Wednesday – DAY OFF

Donnerstag

Tortellini / Trüffelrahm

Cremesuppe des Tages

Klassischer Österreichischer Tafelspitz

Roast Potatoes, Spinach, Sauces

oder

Gemüse-Palatschinken-Lasagne

Apfeltarte / Zimteis / Sabayon

Thursday

Tortellini / Truffle Sauce

Cream Soup of the day

Classic Austrian Prime Boiled Beef

Potatoes, Spinach, Sauces

or

Vegetable-Pancake-Lasagne / Tomato Sauce

Apple Tarte / Cinnamon Ice Cream / Zabayone

Freitag

Rindfleischsülze / Blattsalat / Kernöl

Minestrone

Spanferkel / Weißkraut / Grießknödel

oder

Fisch des Tages / Erdäpfel / Gemüse

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster

Samstag

“Alpen-Antipasti”

Klare Rindsbouillon mit Einlage

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfel od. Pommes / Salat

oder

Gnocchi / Gorgonzola / Birnen / Walnüsse

Panna Cotta

Sonntag

Gefüllte Zucchini / Tomatensauce

Cremesuppe des Tages

Ente / Rotkraut / Schupfnudel

oder

Fisch des Tages / Risotto / Gemüse

Topfenbällchen / Marillenröster / Mohneis

Friday

Beef in Aspic / Salad / Pumpkin Seed Oil

Minestrone

Suckling Pig / White Cabbage / Semolina Dumpling

or

Catch of the day / potatoes / Vegetables

“Kaiserschmarrn” / plum chutney

Saturday

Antipasti “Alpine Style”

Clear Beef Broth

Fried Veal Escalope (Wiener Schnitzel)

Parsley Potatoes or French Fries / Salad

or

Gnocchi / Gorgonzola / Pears / Walnuts

Panna Cotta

Sunday

Stuffed Courgettes / Tomato Sauce

Cream Soup of the day

Duck Breast / Red Cabbage / Potato Noodles

or

Catch of the day / risotto / vegetables

Curd Balls / Apricot Chutney / Poppy Seed Ice Cream