

Consigliamo:

Aperitivo:

Martini bianco

Euro 3,50

Vino bianco:

Tirolensis weiß 06

Ars Vini

1 bicchiere Euro 6,00

Vino rosso:

Cor Römigberg 04

Alois Lageder

1 bicchiere Euro 9,70

Vino al dessert:

Serenade 05

KG Kaltern

1 bicchiere Euro 6,60

Menù al vino: Euro 20,00

Hohenwart, il 08/11/2009

Menu

Insalata dal buffet

* * * *

Terrina di fegato d'oca
con caramello al pepe e salsa di melanzane

* * * *

Crema di frutti della terra
con olio di porri

* * * *

Salmerino con lardo
su funghi e asparagi thai

* * * *

Bis d'agnello di Gsteier con peperoni ripieni
e purée di patate all'aglio

* * * *

Assortimento di formaggi

* * * *

Mousse al champagne
con espuma di lamponi e gelato

. . . **Antipasti:**

Insalata di rucola e fette di filetto di manzo con olio d'oliva e limone

“Schlutzkrapferln” ravioli di spinaci con burro fuso

Garganelli oppure spaghetti alla bolognese, salsa di pomodoro oppure al pesto

Melone con prosciutto crudo

Piatto affumicato

Gnocchi di formaggio con burro di noci

Insalata di stinco di vitello con marinata di pomodori

. . . **Minestre:**

Ristretto di manzo a scelta: (gnocchetti di semolino, frittatine, pastina o crostini di milza)

Canederli allo speck in brodo

Zuppa fredda di cetrioli con gamberetti

Zuppa di melone con menta

. . . **Secondi piatti:**

“Bauerngeröstel” rosticiata di patate con carne lessa

Pollo fritto su insalata di patate e cetrioli

Bistecca di manzo alla cipolla, patate saltate e verdura del giorno

Costoletta alla milanese con patate fritte e verdura stagionale

Entrecôte alla griglia con burro alle erbe

Patate fritte e verdura stagionale

Roastbeef all'inglese con salsa remoulade e patate saltate

Petto di pollastra alla griglia su insalata

Guancia di vitello glassata su rape gialle e mousseline di patate

. . . **Piatto vegetariano:**

Tofu in crosta di sesamo su verdura alla soja

Crespelle di patate e verdura con panna acida e funghi

Verdura mediterranea alla griglia con mozzarelline

Gnocchetti di patate e ricotta con gallinacci freschi

. . . **Piatto d'uova:**

“Kaiserschmarrn” Omelette dolce a pezzi con mirtilli rossi

Menu vitale

Terrina di verdure mediterranea
con frutti di mare

* * * *

Cavolo rapa ripieno

* * * *

Lamponi freschi con sorbetto