

DIE ALM. DAS HERZ DER NATUR.



HAUPTSPEISEN

Fleisch:

Schweinsmedaillons im Speckmantel auf Röstgemüse,
dazu Erdäpfelkrapferl

Schweinsmedaillons an Cognac-Pfefferrahmsauce,
dazu Gemüse garnitur und Erdäpfelnudeln

Saftiger Kalbsrollbraten an Schwammerlsauce,
dazu Reis, Erdäpfeln und ein bunter Salatteller

Geflügel:

Gefülltes Landhendlbrüstchen mit Schinken und Mozzarella in Sesamkruste,
dazu Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

Truthahnschnitzel „Wiener Art“ mit Reis, Erdapfel und buntem Salatteller

Gebratenes Landhendlbrüstchen auf griechischem Reis und
zweierlei Paprikasauce, dazu Mandelbroccoli

Putenschnitzerl mit Schwammerln in Rahmsauce,
dabei Paprika-Risotto und Buttergemüse

gefülltes Landhendlbrüstchen mit Serrano-Schinken und Camembert an Rieslingsauce
dazu Mandelbroccoli und Erdäpfelpüree mit Trüffelöl

Fisch:

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronen-Kräuterbutter,
dabei Petersilerdäpfeln und Blattsalate

Lachsforellenfilet mit Pinienkern-Kräuterkruste,
dazu junges Gemüse und Erdäpfelpüree

Lachsfilet unter der Pinienkernkruste
auf Curcuma-Basmatireis mit Broccoliröschen und Cherrytomaten

gebratenes Zanderfilet mit Zwiebel, Speck und Austernpilzen
auf Kräuter-Risotto, dazu schmackhaftes Gemüse