

DIE ALM. DAS HERZ DER NATUR.



HAUPTSPEISEN

Schweinsmedaillons im Speckmantel auf Röstgemüse, dazu Erdäpfelkrapferl

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

Schweinsmedaillons an Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu Gemüse garnitur und Erdäpfelnudeln

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

Lachsforellenfilet mit Pinienkern-Kräuterkruste, dazu junges Gemüse und Erdäpfelpüree

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

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

Gebratenes Landhendlbrüstchen auf griechischem Reis und zweierlei Paprikasauce, dazu Mandelbroccoli

Truthahnschnitzel mit Schwammerl in Rahmsauce, dabei Paprika-Risotto und Buttergemüse

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

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

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