MENÜ

DER GROSSE TÖRGGELEN-ABEND

ZUM AUFTAKT

Groigg'n mit lauwarmem Krautsalat
Frittierte Kartoffelwuzerl mit Birnen-Rosmarin-Mayonnaise
Maroni

VERSCHIEDENES AUS UNSERER VORSPEISENKÜCHE – ZUM TEILEN AM TISCH EINGESTELLT

Gänseleberterrine
Geröstete Brioche | Apfel-Quitten-Chutney | eingelegte Senfkörner

Ofenkürbis
Haselnussbutter | knuspriger Salbei | steirisches Kürbiskernöl

Prosciutto San Daniele
Senfgurken | Parmesanchip

Südtiroler Schüttelbrot mit dreierlei Aufstrich
Kartoffelkäse | Obatzter | Rote-Bete-Aufstrich

Verschiedenes eingelegtes Herbstgemüse
Mit Ziegenkäse gefüllte Kirschpaprika vom Ebnater
Hausgemachter Bauernspeck
Schwarzbrot von der Erlachmühle

Lauwarmer Räucherfisch
Hausgemachter Oberskren

SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER SCHLOSSKÜCHE – ZUM TEILEN AM TISCH EINGESTELLT

UNSERE ATTERGAUER BIO-WEIDEGANS
Zarte Gänsebrust und saftige Keule
Apfel-Blaukraut | Erdäpfel-Maroniknödel | kräftige, hausgemachte Gansljus

Filet vom heimischen Stör
Geräuchertes Selleriepüree

Schlutzkrapfen
Birne | Walnuss | Preiselbeer

Herbstgemüse
Kürbis | Kohlsprossen | rote Zwiebel

SÜSSER AUSKLANG

Verschiedene Crêpes & Heidelbeerdatschi
von unserem Essensstand