



Gourmetabend



Vorspeisen

Spargel Timbale
mit Pilzvinaigrette

Spanferkelsulz
mit mariniertem Antipasti Gemüse

Frischkäseterrine
mit Paprikamarmelade auf Pflücksalat

Flusskrebse
mit Koriander auf Tomatengelee

Rehrückenpastete
mit Preiselbeerconfit

Variation aus der österreichischen Schinkenräucherammer
serviert mit Kapern, Oliven, Wachtel Ei und Obers Kren

Salate der Saison
mit verschiedenen Dressings

Suppe

Gurkenkaltschale
mit Räucherlachsstreifen

Klare Rindsuppe
mit Gemüse und Frittaten

Hauptspeisen

Crêpinette vom Kalb
in Spargelsauce mit Kräuterkartoffeln

Geschmorte Keule vom Salzburger Berglamm
mit sautierten Schupfnudeln

Maispoularde
auf Lauchnudeln und Pilzrahm

Pochierte Maischolle
im Weißweinsud und Estragonreis

Knusprige Spargeltasche im Kartoffelteig
mit Kräuterdip

Dessert & Käse

Erdbeertiramisu
mit Pistazien

Papaya - Mango Würfel
auf Biskuit

Flüssiger Schokoladauflauf
mit Erdbeeren

Joghurtterriner
mit Ananascarpaccio

Frische tranchierte Früchte

Affineur Käse
mit dreierlei Chutney, Nüssen, Trauben und Butter