

Tiroler Abend – Oktober 2025

DIPS & Brot

Rustikale Brotauswahl mit Griebenschmalz

Vorspeisen

Wurstauswahl aus der Region

(Rehsalami, Hirschboxerl, Bauchspeck, Bärlauch-Hinterschinken, Rinderpastrami, ...)

Käseauswahl aus Alpen und Bergen

(Bauernkäse, St. Savarin, Bergkäse, Rotweinkäse, Räucherkäse usw.)

Südtiroler Wurstsalat mit Buschbohnen

(Stadtwurst, Lyoner, eingelegte Gurken, Bärlauchcreme)

Trio von bunter Beete

(eingelegte Rote Bete, Walnuss & Pfirsich, Spinat, Kürbiskern)

Geräucherte Forelle mit Apfel-Meerrettich

(Dill, Bronzefenchel & Senfdressing)

Österreichischer Salat

(geschmorte Rinderstreifen, Perlzwiebeln, Holunderbeerendressing)

Suppe

Bündner Gerstensuppe

(Knollensellerie, Karotten, getrocknete Tomaten, Nockerl)

Hauptgänge

Rosa gebratenes Entrecôte mit frischem Meerrettich und Zwiebeljus

Nordtiroler Gröstl mit Frischlingsfleisch

Österreichisches Backhendl

Welsfilet in Silvaner-Sauce

Auswahl an Knödeln mit Speck und Käse

Geröstete Kartoffeln

Schlutzkrapfen in Salbeibutter

Rahmwirsing

Desserts

Erdbeer-Vanille-Strudel

Marillenknödel

Kaiserschmarrn mit Kirsch- und Apfelkompott