



## MENÜVORSCHLÄGE

Gerne empfehlen wir nachstehende Gerichte für die Zusammenstellung Ihrer Feier. Ein einheitliches Menü ist festlich und garantiert den bestmöglichen Ablauf. Eine vegetarische Variante ist gerne möglich.

### kalte Vorspeisen

**Gebeizte Faschina Lachsforelle**

Buttermilch | Fenchel | Grapefruit | Gurken – Kren Eis | Dill

**Carpaccio vom Kalbsfilet**

Limette | Thunfisch | Wasabi-Erdnuss | Paprika | fermentierter Knoblauch | Trüffelperle

**Rote Beete Tartar**

Rettich | Pekan Nuss | Granny Smith | Shimeji

**Salat Bowl**

Apfel-Barrier Dressing | knackiges Gemüse | Rohkostsalate | Kerne | Chips

gegen Aufpreis (\*)

gebratene Garnelen | oder Pilze | oder lauwarmes Grillgemüse  
oder Ziegenkäse | oder Rinderfilet

### Suppen

Rinder Consommé

Essenz vom Sellerie

Geflügel Consommé

als Einlage können Sie gerne wählen: Grießknödel | o. Kräuterflädle | o. Royal

Cremesuppe der Saison

### Zwischengerichte | warme Vorspeisen

**Stunden Ei**

Trüffelkartoffel | Nussbutter | Crunch | Belper Knolle

**Heiß geräucherte Faschina Lachsforelle**

gerösteter Buchweizen | Erbse | Karfiol | Mousseline

**Eden Garnelen & Jakobsmuschel**

Bisque | Quinoa | grüner Spargel | Feige



## Hauptspeisen

### **Gebratenes Filet vom Duroc Schwein**

Pfefferrahmsauce **oder** Cognacjus | Petersilienwurzel | Schoten  
Babykarotten | Kroketten

### **Gebratenes Filet von der Faschina Forelle oder Saibling oder Lachsforelle**

grüner Spargel | getrocknete Tomaten | Edamame | mediterranes Risotto

## Vegetarisch:

### **Tortelloni**

gefüllt mit Pilzen & gerösteten Nüssen **oder** mediterranem Gemüse & Ricotta  
junges Gemüse | Espuma | Wildkräuter | Trüffelperle

### **Tagliolini**

Trüffel Espuma | wilder Brokkoli | Käse Perle | Wildkräuter

### **Gebratener Karfiol (\*)**

Hummus | Schoten | Espuma | Kerne

### **Tomatengarten (\*)**

Tomate alte Sorte | Büffelmozzarella | Fume | Cous Cous | Spargel

### **Spargelrisotto (\*)**

gebratener Spargel | Pesto | Nüsse | Tomate

### **Pilz Steak (\*)**

Erdnusssauce | junges Gemüse | Polenta

(\*) auch VEGAN möglich

## Hauptspeisen superior: (\*)

### **Chateau Briand vom Rinderfilet**

Portweinjus | Selleriecreme | Zwiebel | wilder Brokkoli | Speckbohne | Kartoffelgratin

### **Hirschrückensteak**

Morchel Rahm | Babykarotten | Beete | Pastinake | Preiselbeere | Kartoffelbaumkuchen

### **Kalbsfilet**

Paprika Espuma | Spargel | getrocknete Tomaten | wilder Karfiol | Pinienkernrisotto



## Dessert

### **Trüffelschokolade**

Feige | Salzzitrone | Ganache | Crumble

### **Topfenknödel**

Quitte | Haselnuss | Birne | Vanille

### **Mousse von der weißen Schokolade**

Himbeere | Orange | Grue

### **Parfait von der Tonkabohne**

Erdbeere | Marille | Pistazienkuchen

## Preise:

### **3 Gang Menü**

Suppe | Haupt | Dessert

€ 61,00      (\*) € 74,00

Vorspeise | Haupt | Dessert

€ 73,00      (\*) € 86,00

### **4 Gang Menü**

Vorspeise | Suppe | Haupt | Dessert

€ 81,00      (\*) € 94,00

Vorspeise | Zwischengericht | Haupt | Dessert

€ 88,00      (\*) € 101,00

### **5 Gang Menü**

Vorspeise | Suppe | Zwischengericht | Haupt | Dessert

€ 96,00      (\*) € 109,00

(\*) Aufpreis Beilage Salatbowl

€ 9,00

Für das festliche Gedeck inkl. Brot und Aufstrich berechnen wir obligatorisch **€ 7,50** pro Person.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und zeigen Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch vor Ort die Räumlichkeiten.

Familie Sperger mit Team

---

### **Alpenresort Walsertal\*\*\*\*S**

Familie Sperger

A- 6733 Faschina 55

Tel: 05510 224

[www.alpenresort-walsertal.at](http://www.alpenresort-walsertal.at)

[info@alpenresort-walsertal.at](mailto:info@alpenresort-walsertal.at)