

GENUSSHERBST

Der Genuss Herbst 2024 steht unter dem köstlichen Thema „Honig“. Hier sind die geplanten Gerichte der teilnehmenden Restaurants:

RESTAURANT SONNENBURG

In Honig gebeizter Saibling auf Blattsalat & Honig-Senf-Sauce

Ein leicht gebeizter Saibling mit einer frischen Blattsalat-Mischung, verfeinert durch eine Honig-Senf-Sauce.

Kaninchenrücken mit Honig glasiert, hausgemachten Rotkraut-Ravioli & Kastanien

Zarter Kaninchenrücken, glasiert mit Honig, serviert mit selbstgemachten Rotkraut-Ravioli und Kastanien.

Pasta mit Limetten-Honigsauce & geräucherter Forelle

Frische Pasta, umhüllt von einer Limetten-Honigsauce, garniert mit geräucherter Forelle.

½ Ente „sous-vide“ mit Honig glasiert, Rotkraut & Kartoffeln

Eine halbe Ente, sous-vide gegart und mit Honig glasiert, begleitet von traditionellem Rotkraut und Kartoffeln.

Zucchinikuchen & Honigcremeeis

Ein saftiger Zucchinikuchen, serviert mit cremigem Honigeis.

RESTAURANT BERGDIAMANT

Pfifferlings-Knödel auf Herbstsalaten, Honig-Senfmarinade & Käse von der Komperdellalpe

Pfifferlings-Knödel auf einem Bett von Herbstsalaten, verfeinert mit Honig-Senfmarinade und Käse von der Komperdellalpe.

Apfel-Ingwersuppe mit Honig-Salzgebäck

Eine wärmende Apfel-Ingwersuppe, serviert mit knusprigem Honig-Salzgebäck.

Geschmorte Haxe von Tiroler Bergschaf, Honig/Anis Jus, Grillgemüse & Speckrösti

Zart geschmorte Haxe vom Tiroler Bergschaf, begleitet von einem Honig-Anis-Jus, Grillgemüse und knuspriger Speckrösti.

Mit Pilzen gefüllter Junghirschrostbraten, Rosenkohlblätter & gebackene Grießnudeln

Ein zarter Junghirschrostbraten, gefüllt mit Pilzen, serviert mit Rosenkohlblättern und gebackenen Grießnudeln

Gamsragout mit Bauernknödel

Herzhaftes Gamsragout, serviert mit traditionellen Bauernknödeln

Kirchtagskrapfen mit Honigeis

Traditionelle Kirchtagskrapfen, begleitet von cremigem Honigeis.

RESTAURANT SCHÖNGAMPALM

Kräftige Rindsuppe mit Almkrauter-Honig-Royal

Eine kräftige Rindsuppe, verfeinert mit einem Almkrauter-Honig-Royal.

Heimisches Hirschsteak in Honig gebeizt, kräftigem Jus, Kroketten & Preiselbeeren

Ein saftiges Hirschsteak, gebeizt in Honig, serviert mit kräftigem Jus, Kroketten und Preiselbeeren.

Flaumiges Honig-Soufflé mit marinierten Waldfrüchten

Ein luftiges Honig-Soufflé, begleitet von marinierten Waldfrüchten.

Stand: August.2024

WE ARE FAMILY.®

SERFAUS-FISS-LADIS.AT



GENUSSHERBST

Der Genussherbst 2024 steht unter dem köstlichen Thema „Honig“.
Hier sind die geplanten Gerichte der teilnehmenden Restaurants:

RESTAURANT MÖSERALM

Kürbiscremesuppe mit Kräutercroutons und Honigsahne

Eine cremige Kürbissuppe, serviert mit knusprigen Kräutercroutons und einer feinen Honigsahne.

Hirschgulasch aus dem heimischen Wald mit Nussspätzle, Rotkraut und Honigäpfeln

Ein herzhaftes Hirschgulasch, begleitet von Nussspätzle, Rotkraut und karamellisierten Honigäpfeln.

Pulled Wild Burger (Rotkraut, Tomaten, Speck, Zwiebeln und Honig BBQ Sauce) mit Pommes Frites

Ein saftiger Puled Wild Burger mit Rotkraut, Tomaten, Speck, Zwiebeln & einer würzigen Honig-BBQ-Sauce, serviert mit Pommes Frites.

Gebackene Sesam Palatschinke gefüllt mit Pfifferlingen auf herblichem Pflücksalat und Honig-Orangendressing

Knusprige Sesam-Palatschinke, gefüllt mit Pfifferlingen, serviert auf herblichem Pflücksalat und einem Honig-Orangendressing.

Honig Panna Cotta mit hausgemachtem Himbeersorbet und Beerensalat

Cremige Honig Panna Cotta, begleitet von hausgemachtem Himbeersorbet und einem frischen Beerensalat.

Wir hoffen, diese Menüauswahl bringt euch viel Freude und Genuss!

Stand: August.2024

WE ARE FAMILY.®

SERFAUS-FISS-LADIS.AT

