



WIR TREFFEN UNS  
AUF DER  
ERBPRINZ ALM

vom 01. Oktober 2023

bis 28. Februar 2024

## FONDUE ERBPRINZ ALM

### FONDUE ERBPRINZ ALM MIT BRÜHE

250 g Fleisch (Rinderfilet, Kalbsfilet, Schweinefilet)

4 verschiedene Soßen (Knoblauchschand, Ananas-Curry-Limonenmayonnaise,

Asiaemulsion, Tomatensalsa „Barbecuestyle“)

Pommes frites und Baguette

Gemischte Blattsalate

\*\*\*

Im Anschluss servieren wir die verfeinerte Brühe

*Fondue à € 62,00 pro Person*

*Für Vegetarier kann ein Gemüsefondue vorbestellt werden.*



ERBPRINZ  
aLm

# MENÜVORSCHLÄGE ERBPRINZ ALM

## MENÜ 1

Fondue Erbprinz Alm mit Brühe (250 g Fleisch)

Rinderfilet, Kalbsfilet, Schweinefilet

4 verschiedene Soßen, Pommes frites, Baguette und gemischte Blattsalate

\*\*\*

im Anschluss servieren wir die verfeinerte Brühe

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce

*Menü à € 72,00 pro Person*

## MENÜ 2

Ackersalat mit Speck und Kracherle

\*\*\*

Mistkratzerl im Ganzen, Kartoffel-Gurkensalat, Zitronenschmand

\*\*\*

Lebkuchenparfait mit eingelegten Gewürzorange

*Menü à € 52,00 pro Person*

## MENÜ 3

Corned Beef, Sauce Remoulade, kleiner Blattsalat

\*\*\*

Schweinefilet mit Pilzrahmsoupe und Spätzle

\*\*\*

Apfelküchle mit Vanilleeis

*Menü à € 62,00 pro Person*



ERBPRINZ

aLm

# BUFFETVORSCHLÄGE ERBPRINZ ALM

## Salate vom Buffet

(Weiße Bohnen mit Tomaten, Karotten, Sellerie, Gurke, Rote Bete, Blattsalate, Krautsalat mit Speck, Joghurtdressing, Hausdressing und Balsamicodressing)

## Vesperbrett

(Bergknauben, Feuerpeitschen, Blut- und Leberwurst, Vesperspeck, Obatzda, gepickelte Forelle, Eier-Schwarzbrotsalat)

Zordel's geräucherte Lachsforelle, Meerrettich

\*\*\*

## Flädlesuppe

\*\*\*

Schweinefilet mit Pilzrahmsoupe und Nudeln

Zanderfilet auf Krautschupfnudeln

Hörnliggratin mit Gemüsestreifen und Pilzen

\*\*\*

## Obstsalat

Ofenschlupfer mit Apfelkompott und Vanillesoupe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

*Buffet à € 65,00 pro Person*

## TAUSCHMODULE ZUM BUFFET

SUPPE: Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

VORSPEISE: Quiche Lorraine (mit oder ohne Speck)

HAUPTGANG: Geschmorter Rinderbug, Rotwein-Feigen-Jus,  
Kartoffelknödel, Schmorkraut

DESSERT: Lebkuchenparfait mit Gewürzorange



ERBPRINZ  
aLm