

Inhaltsverzeichnis

Frühlingsgerichte

Suppen / Vorspeisen:

- V** Bärlauchschaumsuppe mit gefüllten Morcheln 12
- Spargelschaumsuppe mit Saiblingsfilet & Stangensellerie 14
- V** Holunderschaumsuppe mit gebackener Hollerblüte 16

Hauptspeisen:

- Flusskrebse mit cremigem Spargel & Zitronenkraut 18
- Kalbsbries & Spargel auf Spargelcreme mit Sauerklee 20
- V** Gefüllte Zucchini Blüten mit Tomatenröster & Salbeibutter 21
- Frühlingsmorcheln mit Hirnpofesen & Kalbskopf 22
- Milchlammrücken mit Ravioli & Brennesselspinat 24
- V** Schafskäse mit glasierten Marillenstücken 26

Desserts:

- Süßer Schokoflan mit Kirschen & Schokoladeüberzug 27

Sommergerichte

Suppen / Vorspeisen:

- Paradeis-Paprikasuppe mit gerolltem Saiblingsfilet 30
- Vulcano Melone mit Tomatenkompott 32

Hauptspeisen:

- V** Gefülltes Gemüse mit Paradeiskompott 33
- Gespickte Putenbrust auf Schmorgemüse 34
- Kaninchen gebacken mit mariniertem Kräutersalat 36
- Gefüllte Paprika mit Faschiertem & Paradeissauce 37
- Lammschulter geschmort mit Erdäpfelscheiben 38
- Bachforelle auf Brennesselnocken & Erbsenpüree 40
- Gebratener Amur mit Kalbsbries & Lauchstrozzapreti 42
- Topfenpalatschinken mit Erdbeeren & Rhabarberfüllung 44
- V** Apfel-Rotkraut von „Genial Regional“ 46

Desserts:

- Jogurt-Hollersorbet mit Walderdbeeren & Isabellasekt 47
- Cremige Pfirsichtorte mit Pfirsichlikör 48

Herbstgerichte

Suppen / Vorspeisen:

- Eierschwammerlsuppe mit Vulcano-Schinken 52

Hauptspeisen:

- Ochsenschwanzravioli auf Kastanienchicore 54
- Wildentenbrust gebraten mit Eierschwammerl 56
- V** Gebackene Steinpilze, Petersilie & Schnittlauchrahm 57
- Gefülltes Kotelette vom Wollschweintrücken mit jungem Kohlrabi, Steinpilzen & Lavafond 58
- Wollschweinkarree mit Sarossa-Krenmus 60
- Gefüllte Wachtel mit Kastanien und Birnen 61
- Gänseleber gebraten auf Steinpilzen & Rösti 62

Desserts:

- Kastanien-Nougatknödel mit Apfelchutney 64
- Pochierte Nougatbirnen mit Schokomousse 65

Wintergerichte

Suppen / Vorspeisen:

- V** Krenschamsuppe mit Sarossa-Kren 68
- Topinamburschaumsuppe mit Kastanien & Räucheraal 69

Hauptspeisen:

- Rosa Hirschrücken mit Speck-Topinambur 70
- Kaninchen gebraten & gebacken, Birne & Selleriepüree 71
- Garnierter Rehschlägel mit Kürbisgemüse 72
- Eismersaibling mit Kastanien, Chicorée & Fenchel 74
- Lampolpetti mit Zucchini & Schafskäse 75
- Wollschweinleber mit Pfirsich & Zwiebelpüree 76
- Gebratene Bauernente mit Grießknödel & Rotkraut 77
- Gefüllter Fasan mit Topinamburpüree & Apfelchutney 78
- V** Erdäpfelgnocchi mit Topinamburpüree 79

Desserts:

- Lebkuchenparfait mit Honig-Apfel 80
- Kürbiskernparfait mit Steirischen Kürbiskernen 81
- Schwarzbrot & Baguette zum Selberbacken 82

36 Schnellgerichte

auf den Seiten 84-89

Suppen / Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl
Rotkraut-Isabellaschaumsuppe
Cremesuppe vom Frühlingslamm
Consommé mit Kürbiscrêpes
Consommé mit Zwiebel-Speckterrine

Vorspeisen:

Gansleberterrine mit Kürbissalat
Räucherfischsulz mit Rucolasalat
Schafkäseterrine mit rosa Lammfilet

Hauptspeisen:

Hühnerbrust & Hühnerkeulen mit Füllung
Schweinsmedaillons in Kletzenkruste
Forellenfilet mit Erdäpfelkruste
Gebratene Freilandgans mit Rosmarinssaft
Lammfilet mit Kernöl-Biskuit
Spargel-Frischkäseterrine im Vulcano-Mantel
Lammkrautwickler
Schafskäseterrine mit rosa Lammfilet
Gansleberterrine mit Kürbissalat

Vegetarisch:

Kürbiskerngnocchi
Spinat-Käseknödel
Hausgemachte Nudelblätter mit Basilikumpesto
Krenmus
Gnocchi mit Kastanien & Chicorée
Brennnesselrisotto
Spargelrisotto
Kürbisgemüse
Kartoffelblatteln
Steinpilzravioli

Vegetarisch:

Erdäpfelbrot
Kartoffel-Steinpilzlaibchen

Fonds / Saucen:

Braune Grundsauce
Weiße Pfeffersauce

Desserts:

Rhabarberstrudel
Kastaniencreme
Isabellatrauben-Parfait
Holunder-Parfait
Topfenockerl

