

HOTEL RESTAURANT  
**WALSERHOF**

Menüvorschläge Winter 2019/2020

Gerne können Sie auch aus unserer aktuellen Speisekarte wählen aber selbstverständlich nehmen wir Ihre persönlichen Wünsche auch entgegen.

SUPPEN

Polentaschaumsuppe mit Räucherlachsbrandade 11.50

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl 10.00

Rinderkraftbrühe mit Kaiserschöberl 10.00

Apfel-Selleriesuppe mit Speckchips 11.00

SALATE

Nüsslissalat mit Speck, Ei und Parmesan 14.50

Fenchel-Orangensalat mit geräucherter Entenbrust 14.50

Pikanter Mango-Papayasalat mit Thunfischpraline 16.50

Rote Beete Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Wasabi 14.50

VORSPEISEN

Tafelspitzsülzchen mit Kernölmayo und roten Zwiebeln 16.50

Hausgebeizter Lachs an Kartoffelblinis und Sauerrahm 18.50

Geschmorter Hokkaido auf Joghurt, Ingwer, Tomaten und Nüssen 15.50

Beef Tatar klassisch zubereitet 22.00

## HAUPTGÄNGE

- See-Zander auf jungem Spinat und weißem Portweinschaum 38.00
- Osso Bucco an Risotto a la Milanese 34.00
- Lammkaree auf Ratatouille und Chorizopolenta 45.00
- Geschmorte Bäckchen vom Duroc-Schwein mit Selleriepüree und Wurzelgemüse 32.00
- Beiried im Ganzen gebraten mit Speckbohnen und Kartoffeltaler 46.00
- Tafelspitz klassisch zubereitet 34.00  
(Cremespinat, Bratkartoffeln, Schnittlauchsaucе, Apfelkren)
- Rehragout mit Rotkraut, Preiselbeeren und Haselnusspätzle 34.00

## DESSERTS

- Maroni Mouse mit Orangen-Amaretto Sauce 12.00
- Saftiger Schokokuchen mit Mascarpone Sorbet, Karamell und Erdnüssen 12.00
- Apfelstrudel mit Vanillesauce 9.00
- Creme Brulleé mit Kirschragout 10.00
- Topfenmouse mit Haselnuss Krokant und Blutorange 12.00