

MOSEER ALM

★★★ Genuss und Tradition ★★★

Es geht nie um nur Essen, Trinken und Schlafen_

Es geht um eine Lebenseinstellung_

*Familie
Kuchberg & Damitz*



MENÜ_ *Alm_Cuisine*

anspruchsvoll_kreative_Regionalküche

Lauch_Panna Cotta

lauwarmer Rinder_Kochschinken

gedämpfter Granit_Wels *

Sous Vide gegarter BIO_Tafelspitz

Schokoladen_Überraschung

Milchbrot_Sandwich **

veganes Menü auf Anfrage

6_Gänge

5_Gänge *

4_Gänge **

Weinbegleitung
alkoholfrei

*Donnerstag bis Sonntag ab 17 Uhr 30, **nur tischweise***

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag bis Samstag
Sonntag

von 11 Uhr bis 22 Uhr
von 11 Uhr bis 20 Uhr

Küchenbestellzeit

bis 20 Uhr, Sonntag bis 19 Uhr

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

VORSPEISEN

lauwarmer Rinder_Kochschinken

Kapuzinerkresse, Walnuss, Kartoffel

Granit_Wels geräuchert

Wassermelone, Rotkraut, Paprika

Lauch_Panna Cotta

Kürbis, Rüben, Paradeiser



geräuchertes Gemüse

Flechten, Feige, Hirse



Rindssuppe vom BIO_Ochsen

trifft auf **feine Kräuterfrittaten**

weiße Zwiebelsuppe

Schalotten, Dill, Perlzwiebel



Beilagensalat

Blattsalat

Abends gibt es zum gedeckten Tisch
zweierlei Aufstriche und frisches Brot.

HAUPTGERICHTE

11.30 bis 14 Uhr und ab 17.30 Uhr

Kistenbrat'l vom BIO_Schwein

geriebener Knödel, Serviettenschnitte, Kartoffel,
warmer Krautsalat

(Samstag_Mittag und Sonntag_Mittag)



Sous Vide gegarter BIO_Tafelspitz

Stangensellerie, Zwiebel, Pilze

gedämpfter Granit_Wels

Zucchini, Kürbis, Fisolen

BIO_Wildmasthuhn im Backteig

Brokkoli, Sellerie, Fisolen

Zucchini_Blume

Kapuzinerkresse, Mais, Germteig



Rote Rübe im Salzteig gegart

Radicchio, Tomaten, Aubergine



gebratene Innereien_Wurst

Kartoffel, Holler, Radicchio

glasierte Bällchen vom BIO_Kalb

Süßkartoffel, Kürbis, Pfefferoni, Mais

Cashew_Fagottini

Salbei, Brokkoli, Grüner Paprika



Alle unsere Gerichte servieren wir für unsere kleinen Gäste
_ als kleine Portion

DESSERTS

pochierte Birne

Amaranth, weißer Portwein, Hagebutten

Schokoladen_Überraschung

Mohn, Minze

Kürbiskuchen

Zimt, Feige



Milchbrot_Sandwich

Erdnüsse, Brezeln, Zwetschke



Eiskaffee

Vanille, Karamell, Dinkelriegel



gereifte Käsespezialitäten aus Europa

Kürbis_Kerne, Marille, Brot