

Kulinarisches Intermezzo 2016

Menü für 1. Meisterkonzert am 25.10.2016

Tomatensupperl mit Basilikumschaum

Fleisch: Saltimbocca vom Maishähnchen auf Bandnudeln und Salbeisoße
Fisch: Zanderfilet mit Gemüsestreifen auf bayrischem Reis und Rieslingsoße
Vegi: Hirse-Zucchiniplanzerl auf Paprikaragout

Sesam-Krokantparfait auf Fruchtspiegel

2. Meisterkonzert am 10.11.2016

Hausgemachte Grießnockerlsuppe

Fleisch: Knuspriges Spanferkelkaree mit Malzbiersoße, Wirsing und Brezenknödel
Fisch: Winterkabeljau mit Senfsoße, Gemüsestreifen und Kartoffel
Vegi: Kaspressknödel mit Bergkäse und Tomaten-Salbeibutter

Apfelstrudel mit Vanillesoße

3. Meisterkonzert am 15.03.2017

Getrüffeltes Petersilienwurzelsupperl

Fleisch: Schweinefilet in der Kartoffelkruste gebraten mit Gemüsemelange
Fisch: Lachsfilet mit Bandnudeln und Safransoße
Vegi: Rote Beete Risotto mit Radicchio und Parmigiano
Nougatmousse mit Orangenfilets

4. Meisterkonzert am 24.04.2017

Cremesuppe vom bayrischen Spargel

Fleisch: Glasierter Kalbsbraten mit Schmorgemüse und Knödel
Fisch: Zitronenrisotto mit gebratenen Garnelen
Vegi: Nudeltascherl mit Steinpilzen gefüllt und Mascarponesoße

Bayrisch Creme mit Himbeermark