



Menü

zur Veranstaltung Kunst und Küche am 18. Februar in der Reindlschmiede

Zum Empfang laden wir Sie zu einem kleinen Umtrunk ein.

Zur Vorspeise:

Pikante Tomatencremesuppe
mit Büffelmozzarella

Als Hauptgang zur Auswahl:

Loisachtaler Forellenfilet „Müllerin“
mit Salzkartoffel und frischen Blattspinat

Hirschsteak an Wacholderrahm
dazu hausgemachte Spätzle, Speckrosenkohl und Preiselbeerbirne

„Reindlbachtaler Tries“

Spinatknödel, Käsepressknödel und vegetarische Maultasche
dazu zerlassene Butter mit Kirschtomaten, Körner und gehobelten Parmesan

Zum Dessert :

Bunter Dessertteller mit
Haselnuss – Amaretto – Creme
auf Himbeerspiegel mit frischen Früchten garniert