



## Kulinarischer Genusszug Panoramawagen Samstag, 8. Oktober 2022

### 4-Gänge-Menü Klassik

*Amouse Bouche:* Gewürz-Lardo mit Hofstettner Gewürzkürbis <sup>L,N,O</sup>

*Regionaler Vorspeisenteller:* Geräucherte Pielachtaler Forelle mit Apfel-Chutney und Kren <sup>D,F,L,O,M</sup> und mariniertes Schwein mit Kräutermayonaise und Herbstsalat <sup>L,M,O,P</sup>

*Hauptspeise:* Kirchberger Wildragout mit Mini-Semmelknödel, knusprigem Speck und Wurzelgemüse <sup>A,C,G,O,L</sup>

*Dessert:* Zweierlei Schokomousse mit Dirndlchutney und Zwetschke <sup>A,C,G,O</sup>

*Zum Abschluss:* Kleine Naschereien aus der eigenen Patisserie

\*\*\*\*\*

### 4-Gänge-Menü Vegan

*Amouse Bouche:* Schwarzlinsen mit Hofstettner Gewürzkürbis, veganem Parmesan und Hollerkoch <sup>A,L,N,O</sup>

*Regionaler Vorspeisenteller:* Mariniertes Ofen-Herbstgemüse mit Chilirahm, Filoteig-Tascherl mit veganem Feta <sup>G,L,N,O</sup>

*Hauptspeise:* Rotkraut-Kürbiscurry mit Spinat, Gewürzblatt und veganem Feta <sup>A,H,L,N,P</sup>

*Dessert:* Schokocreme mit Dirndlchutney und Zwetschke-Melisse <sup>A,C,G,O</sup>

*Zum Abschluss:* Kleine Naschereien aus der eigenen Patisserie

Alternativ: 3-Gänge-Menü jeweils ohne Vorspeisenteller



**WUTZL EVENT**

**Tipp: Erlesene Weine  
aus dem Traisental!**

**Wir wünschen guten  
Appetit und eine  
angenehme Fahrt!**

