



# Alpenblick

GENUSSHOTEL \*\*\* SUPERIOR  
RESTAURANT



## Ihre Weihnachtsfeier 2018

### Menü 1

Tranchen von der geräucherten  
Entenbrust auf fruchtigem  
Selleriesalat

\*\*\*

Rinderbouillon mit Brätspätzle

\*\*\*

Gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel  
auf glacierten Pilzen an feiner Demi Glace,  
Winterliches Gemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Zimtousse  
mit caramellisierten Orangenfilets

€ 33,50

### Menü 2

Mariniertes Thunfischtartar auf Gurkencarpaccio,

\*\*\*

Rinderbouillon mit gebackenen Grießnockerl  
und Gemüwestreifen

\*\*\*

Rosa gegrillte Entenbrust mit  
Orangen-Rosmarin Demi Glace, Rotkraut  
und gebackene Risottobällchen

\*\*\*

Tiramisu vom Bratapfel

€ 38,90

### Menü 3

Lammcarpaccio auf Apfel-Chilli-Chutney,  
Zupfsalate an Himbeerdressing

\*\*\*

Topinamburcremesuppe mit Brotcroutons

\*\*\*

Rosa Gegrillter Kalbsrücken mit Pilzen an  
Portwein Demi Glace,  
dazu Rosenkohl und Kürbisgemüse,  
Riebelgrießstrudel

\*\*\*

Weihnachtliche Apfelküchle mit  
Bourbon Vanilleeis

€ 48,50

### Menü 4

Streifen vom rosa Reh auf Blattsalaten

\*\*\*

Apfel- Selleriecremesuppe  
mit caramellisierten Apfelwürfel

\*\*\*

Hühnerbrust mit Kräuterfrischkäse gefüllt  
dazu reichen wir  
Wirsinggemüse mit Speck  
Lingenauer V-Land -Tagliatelle

\*\*\*

Leichte Topfenockerl  
im duftenden Beerensüpple

€ 36,50

**Sehr gerne verwöhnen wir Sie mit Ihren Mitarbeitern,  
Freunden, Kunden oder Geschäftspartnern  
kulinarisch bei uns im Genussrestaurant Alpenblick.**

Es ist auch möglich unter den Menüvorschlägen  
zu Tauschen. Bezüglich des Preises dann bitte nochmals  
kurz anfragen.

Oder hat Ihr Gaumen auf ganz etwas anderes Lust?

Sehr gerne hören wir von Ihnen!

Familie Erika und Florian Kühne  
& das Alpenblick - Team



**Genussrestaurant . Genusshotel \*\*\*s ALPENBLICK  
Familie Kühne . Hof 244 . A 6951 Lingenau / Bregenzerwald  
T (0043) 5513 6417-0 F (0043) 5513 6417 - 5  
office@alpenblick-lingenau.at . www.alpenblick-lingenau.at**