

Abendmenü

18:00 – 22:00 UHR

WARME KÜCHE 18:00 – 20:00 UHR

5 Gänge 68,00€
4 Gänge 58,00€
3 Gänge 48,00€

Dienstag

unser Küchenteam
bildet sich
weiter!

Das Puitalm Restaurant
bleibt deshalb
GESCHLOSSEN

Mittwoch

unser Küchenteam
bildet sich
weiter!

Das Puitalm Restaurant
bleibt deshalb
GESCHLOSSEN

Donnerstag

RÄUCHERFORELLEN MOUSSE
STAMSER STIFTSWEIHER
Radieschen; eingelegt | Pumpnickel

RINDERBOUILLON
Käseknödel; gebacken | Wurzelgemüse

OSSO BUCCO
VOM KALB
Polenta | Romanesco | Gremolata

oder
WILDKRÄUTER ORZOTTO
Fisser Imperial Gerste | Wildkräuter | Weißwein
Parmesan

RUM-ROSINEN EIS
Apfel | Butter Crumble

GALTÜRER TRÜFFELKÄSE
Marillen Chutney | Honignüsse

Freitag

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR
Eigelb; gebeizt | Lauchkapern | Gurke & Zwiebel

KARFIOL CREMESUPPE
Speck | Petersilöl

KALBSBACKERL; GESCHMORT
Erdäpfel Püree | Spargelspitzen
oder

WOLFSBARSCHFILET; GEBRATEN
Beurre Blanc | Tomaten-Zucchini Risotto
Basilikumöl

SCHOKOLADEN PARFAIT
frische Beeren | Schokoladen Crumble

ALMKÄSE
Heublumen Gelee | Cracker

Samstag

PUITALM SALAT
Blattsalate | Wildkräuter | Tomaten; confiert
Zwiebel; eingelegt | Croutons | Walnuss | Fetakäse
Speck | Hausdressing

SPARGEL CREMESUPPE
Croutons | Schnittlauchöl

FLANK STEAK & SHORT RIB
GEBRATEN & GESCHMORT
Hausgemachte BBQ Sauce | Mais² Püree &
Gebraten
oder

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO
Sommertrüffel | Weißwein-Butter Sauce
Parmesan

MASCARPONE SORBET
Butter Crumble | Rosenbaiser | Beeren

KÄSE „ZIEGENPETER“
Preiselbeer | Schwarze Walnuss

Sonntag

GEMISCHTER SALAT
Blattsalate | Roppener Schafsfrischkäse | Kürbiskern-
dressing

MAIS CREMESUPPE
Popcorn | Schwarze Olive

HÜHNER FRIKASSEE
Erdäpfel Espuma | Sommertrüffel
oder

BACHFORELLE; GEBRATEN
Sauce Hollandaise | Karfiol Püree | Lauch; confiert
Erdäpfeltaler | Dillöl

TOPFEN MOUSSE
Marillensorbet | Granola

KÄSE „STEINKLOPFER“
schwarzes Johannisbeer Gelee | Schüttelbrot