



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Menüvorschläge für die Weihnachtszeit

Menü 1:

Saltimbocca vom Kaninchenfilet auf hausgemachtem rohem Sauerkraut,
Roquefort, Feldsalat und Kurtatscher Olivenöl

Rote Beete Risotto mit hausgeräuchertem Passeirer Forellenfilet

Hausgemachte gelber Kapuziner Kresse Ricotta Raviolo
serviert mit Parmesanrasperln und brauner Butter

Krokant gebackenes Kalbsfilet, Peperoni-Tatar und Kartoffelterrinen

Lebkuchenschokolademousse im Glas, Mürbteig Schale, Kaki Creme
und Erdbeertrauben-Sorbet (Hauspergl)

Menüpreis: € 57,5

Menü 2:

Rosa gebratenes Roastbeef-Carpaccio mit schwarzem Pfeffer auf einem Radicchio-, Orangen-
Walnuss Salat mit Almkäse (Schwemmalin) und Balsamico Dressing

Kürbiscremesuppe mit Gorgonzolacreme und Kräuterolivenöl

Hausgemachter Cannellone gefüllt mit geschmortem Ochsenwangerl
serviert mit Parmesanrasperln und Rosmarinbutter in der eigenen Sauce

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet im Kartoffelmantel
auf Gemüse Ratatouille und Curry Espuma

Mascarpone-Schokoladeduett im Glas, karamellisierte Ananas und Ananas Sorbet

Menüpreis: € 58,0



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Menü 3:

Hausgeräucherter norwegischer Lachs, Kürbiscreme, Sauerrahm,
Erbsenkresse, Kartoffelchips und Kornelkirschen-Essig-Dressing

Rosmarinrisotto mit rosa gebratenem heimischem Lamm

Hausgemachte Orangenravioli „Kurkuma“
mit hausgeräucherter französischer Entenbrust

Gegrilltes Zwischenrippensteak mit Kapuziner Kresse Butter,
Kräuterartischocke und Sellerie Püree

Kastaniencreme Brûlée mit Granny Smith Ragout und Zimteis

Menüpreis: 60,0

**Weiters empfehlen wir Ihnen unsere schmackhaften
Pizzas aus unserem Holzofen.**

**Haben Sie einen speziellen Menüwunsch?
Unser Küchenchef Valentin berät Sie gerne!**

Wir würden uns freuen, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen
und nehmen gerne Ihre Tischreservierungen entgegen.

Restaurant Terzer, Kurtatsch