

# Apéro Riche

## Feine Apéro Häppchen

Vollkornbaguette mit Bärlauchaufstrich oder Liptauer  
Bregenzerwälder Beinschinken mit Kren auf Landbrot  
Hausgemachte Blätterteig-Kipferl mit Schinken  
Hausgemachte Blätterteig-Kipferl mit Spinat-Topfen  
Hausgemachte Blätterteig-Kipferl mit Pilzfüllung  
Gratiniertes Ziegenkäse-Crouton mit schwarzen Nüssen und Preiselbeeren  
Spießchen mit Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten und Basilikum  
Gazpacho-Shot  
Gurkenkaltschale mit Minze  
Beef Tartar mit Wachtelspiegelei  
Grillgemüse-Spießchen mit Pesto



## Warme Köstlichkeiten

Lauwarmer Rindfleisch-Glasnudelsalat mit frischem Koriander, Chili, Limette  
Empenadas mit verschiedenen Füllungen: Hühnchen, Spinat-Frischkäse, Pilze  
Mini-Hechtnockerl, Safranschaum, Wildreis  
Rehrgout mit Spinatspätzle  
Veganes Gemüse-Curry  
A kind of Pramigana (gebackene Auberginen, Tomaten, Mozzarella, Parmesan)  
Crispy Chicken mit Limetten-Curry-Mayo  
Kokos-Garnele mit Chili-Knoblauch-Dipp

Alle Preise pro Person in Euro inkl. Mwst

# Apéro Riche

## Süße Verführungen

Mini Tarte Citron

Frischer Fruchtsalat mit Früchten der Saison

Schwarzwälder Kirschnitten

Mini Strudel

Crème Brûlée

Buttermilch-Limetten-Mousse

Schoko-Mousse

Hausgemachte Sorbets



## Preise

3 x Apéro Häppchen

2 x Warme Köstlichkeiten

2 x Süße Verführungen

**29**

4 x Apéro Häppchen

3 x Warme Köstlichkeiten

2 x Süße Verführungen

**39**

Alle Preise pro Person in Euro inkl. MwSt