



MITTELSTATION

BAR & RESTAURANT

MARTINI BRUNCH

10. November 2024

von 11.30 bis 14.00 Uhr

VORSPEISEN

Zart marinierte Gänsebrust auf Himbeer-Preiselbeer-Jus
Klassisches Beef Tatar vom Weiderind mit knusprigen Brotchips
Knusprige Reisrolle, gefüllt mit saftigem Gansel
Glasnudelsalat & Soja-Chili Ente
Knusprige Kürbis-Bällchen mit Joghurt-Dip
Tatar von der roten Rübe
Jourgebäck und Brot

SUPPEN

Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel
Klare Suppe vom Rind mit Frittaten und Leberknödel
Cremige Kastaniensuppe, verfeinert mit einem Hauch von Schlagobers

HAUPTSPEISEN

Martinigansl (Live Cooking)
Knusprig paniertes Hühnerschnitzel
Cordon Bleu vom Mangalitza-Schwein in Kürbismantel mit Bergkäse
Große Portobello-Pilze, gefüllt mit saftigem Gansel
Zarte, gebackene Gänseleber
Würzige faschierte Leibchen von der Gans
Pasta in cremiger Kürbissauce
Portobello-Pilze, gefüllt mit würzigem Schafskäse und Kräutern

BEILAGEN

Aromatisch gewürztes Rotkraut mit Blaifränkisch
Klassische, hausgemachte Semmelknödel
Zarte Kartoffelknödel
Kartoffelgratin
Kürbispüree
Rosmarinkartoffeln
Herbstgemüse
Preiselbeerbirnen

SALATE

Salate vom Buffet

NACHTISCH

Saftige Muffins mit herbstlichem Kürbis und Gewürzen
Cremiges Tiramisu mit einer Kombination aus Kastanien und Sauerkirschen
Herbstliche Strudelvariationen vom Obst aus dem Garten
Creminger Milchreis mit Zimt und Äpfeln im Gläschen

Erwachsene: 48,00 € pro Person

Kinder (10 - 14 Jahre): 24,00 € pro Kind

Kinder (2 - 9 Jahre): 2,00 € pro Lebensjahr

13.45 bis 14.30 Uhr Restlessen um 24,00 € pro Erwachsener / 14,00 € pro Kind (6 - 14 Jahre)

Tischreservierungen unter: M: +43 676 675 0000

oder online unter www.mittelstation.com

