



**SALZBURGER
LAND**

**Signature-Menü
»Alpine Landschaften«**

**Festspiele der Alpinen Küche &
Präsentation der »Quintessenz«
21.09.2020, Zell am See**

Festspiele
DER ALPINEN KÜCHE SEPT
ZELL AM SEE - KAPRUN 21
SALZBURGERLAND 2020
FESTSPIELE-ALPINE-KUECHE.COM


**QUINT
ESSENZ**

Signature-Menü »Alpine Landschaften«

Ein kulinarischer Streifzug
durch die alpine Vielfalt



ANDREAS BIRNGRUBER und das Ferry Porsche Congress Center Catering

WIESE – Muskatkürbis confiert · Wiesenkräutervinaigrette · Käferbohne
WALD – Brûlée · Waldschwammerl · Matcha · rote Beete
ALM – AlmoX · Löwenzahn · Crostini

Produktvielfalt: Gemüse von Achleitner Gemüse, Eferding; Rindfleisch von Sonnberg Fleisch

*A-NOBIS Bio Brut 2018 / A-NOBIS Bio Rosé Brut 2018
Stiegl Paracelsus Zwickl*



ANDREAS MAYER, Mayer's Restaurant im Schloss Prielau

TEICH & GARTEN – Alpenforelle & Alpengarnele · Tatar · Geräuchert · Gebraten · Krebse · Krebsauce · Rüben

Produktvielfalt: Alpenforelle von Kärnten Fisch, Feld am See; Flusskrebse von Stefan Magg, Haid;
Alpengarnele aus Hall in Tirol; Rüben aus dem Prielau Garten

*Weingut Tinhof, Neuburger Leithaberg DAC – Ried Golden Erd 2017
Weingut Sommer, Grüner Veltliner Leithaberg DAC – Ried Himmelreich 2017
Stiegl Wildshuter Gmahde Wiesen*



VITUS WINKLER, Restaurant Kräuterreich im Hotel Sonnhof, St. Veit im Pongau

WALD – In Flechte geräuchertes Reh · Eierschwammerl-Ravioli · Tannenaschecreme · Preiselbeeren · Sauerklee

Produktvielfalt: Reh von Tauernlamm, Taxenbach; Schwammerl, Beeren, Tannennadeln aus den St. Veiter Bergen

*Weingut Wagentriftl, Weißburgunder Leithaberg DAC – Ried Kreidestein 2018
Weingut Birgit Braunstein, Blaufränkisch Leithaberg DAC 2017
Stiegl Wildshuter Sortenspiel*



ANDREAS DÖLLERER, Restaurant Döllerer, Golling bei Salzburg

FELD & WIESE – Short Rib vom Holzkohlegrill · Sellerie · Romanasalat · Spitzkraut · Schnittlauchsauce

Produktvielfalt: Metzgerei Fuchs, Grödig; Sellerie und Spitzkraut vom Dandlhof, Wals

*Weingut Prieler, Blaufränkisch Leithaberg DAC 2018
Weingut Martin Pasler, Blaufränkisch Leithaberg DAC 2015
Stiegl Wildshuter Männerschokolade*



THERESA ROGL, Kals am Großglockner, Osttirol, und das Junioren-Nationalteam der KöchInnen

WIESE & GARTEN – Ziegentopfen Cheesecake · Maibeerenragout · Quendelcrumble · Rahmkaramell · Gartenpfirsicheis

Produktvielfalt: Ziegentopfen vom Figerhof, Kals; Maibeeren von Alois Berger, Virgen

*Weingut Liegenfeld, Grüner Veltliner Leithaberg DAC 2019
Weingut Toni Hartl, Chardonnay Leithaberg DAC 2018*

