

# Die Nacht der Sinne

## Gourmetküche am Laufsteg

### Zum Aperitif verschiedenes Fingerfood

Gebratene Rosmaringarnelen auf Kartoffel-Gurkensalat

Pfifferlingtörtchen mit Petersilienschaum

Ziegenfrischkäse im Zucchini-mantel und Vinschgerle

Sarner Bachforelle auf eingelegtem Gemüse

Kalbskopfpraline

Pannacotta vom Kohlrabi mit Selchkarree  
und Sarner „Ministriezl“

### anschließend...

Seezungen-Lachsroulade auf Basilikumrisotto und Champagnersauce  
*Gottfried Messner*

---

Boxele Cannelone mit Topfenfülle auf warmem Tomatenkompott  
und aufgeschäumten Latschenduft  
*Gregor Wenter*

---

Gebratene Kalbsnuss mit Trockenpilzjus  
geliertes Karotte und Selleriepüree  
*Heinrich Schneider*

---

### Zum Großen Finale servieren wir...

Geeisten Kaiserschmarren mit Ribislsülze  
*Gottfried Messner*

Schokoladen-Biskuit mit Marzipan, Pistazien und Schörgauer Himbeeren  
*Gregor Wenter*

Dessert von der Sarner Holunderblüte  
*Heinrich Schneider*

**Das Menü wird begleitet von exzellenten Weinen der Freien Weinbauern**