




HORN'S SPEZIELEIGNKONTOR
... VOM FEINSTEN ...



HERINGSSCHMAUS 2027



MANUEL GRATZL

PRÄSIDENT CHEFS TABLE VIENNA, VISIONÄR UND MULTIGASTRONOM

IST ZU GAST MIT SEINEM LEGENDÄREN **HERINGSSCHMAUS**
AM PÖLLAUBERG BEI FAMILIE KÖNIG
BEGLEITET VOM SOMMELIER MATTHIAS KÖNIG.

HERINGSSCHMAUS 2027

13. Februar ab 17 Uhr

BEGRÜSSUNG / WELCOME

Champagner | Caviar
Wein Verkostung

VORSPEISEN VOM BUFFET

Wildlachs & Hummerterrinen | Russische Eier

(A|C|G|D)

Cremeschnitten vom Wildlachs

(A|C|G|D|H)

Langostino Safran Savarin | Limette

(A|B|C|G|D|H)

Steinbutt & Lachs „Bellevue“ | Artischockenherzen

(C|G|D|H)

Hummer „Bellevue“

(C|B|G|D)

Schneekrabbensalat

(C|B|G|D)

Fasanenpastete & Rehrücken „Bellevue“

Maroni-Birne | Sauce Cumberland

(A|C|G|H|O)

Verschiedene Heringssalate

(C|G|D|M|O)

Bio Garnelen | Geräucherte Mayo

(A|B|C|G|D|M)

Thousand Island Gambas

(A|B|C|G|D|M)

Sushi Mix vom Chef

(A|B|C|G|D|H)

Filet Wellington & Roastbeef | Mixed Pickles

Sauce Remoulade

(A|C|G|H|M)

Meeresfrüchte Cocktail | Thousand Island Sauce

Wachtelei

(A|B|C|G|D|H)

Prosciutto & Melone

Verschiedenes aus der Räucherammer

(D)

Graved Lachs | Dill-Senf-Sauce

(C|D|M)

Beef Tatar | Kapern | Roter Zwiebel

(A|B|C|D|H|M)

Austern | Schalotten Vinaigrette

(B|M|O)

SUPPE VOM BUFFET

Bouillabaisse & gegrillte Fischfilets

Croutons

(A|B|D|L|O)

HAUPTGANG A LA CARTE

Meeres -Früchte-Safranrisotto | Senfkräuter

Portweinbutter

(A|B|C|G|D)

oder

Gegrilltes Zanderfilet | Wurzelspeck

Liebstockel-Selleriecreme

(D|G|L)

oder

Tranche vom Rosa Kalbs Tafelspitz

Selleriecreme | Morchel-Rahm-Sauce

(A|G|L|M)

DESSERT VOM BUFFET

Faschingskrapfen

(A|C|G|H)

Zartbitterschokoladenmousse | Erdbeerensalat

(A|C|G|H)

Creme Brûlée

(A|C|G)

Französische Apfel-Tarte

(A|C|G|H)

Topfen und Apfelstrudel | Vanillesauce

(A|C|G|H)

Kaiserschmarrn | Apfelmus & Zwetschgenröster

(A|C|G|H)

FrISCHE Früchte



€ 148,- pro Person



Allergene: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnüsse / F: Soja / G: Milch & Laktose / H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



UNTERKÜNFTE

Berggasthof König

Oberneruberg 16, 8225 Pölllauberg | +43 3335 2311 | office@berggasthof-koenig.at

Almer Wirt

Oberneuberg 4, 8225 Pölllauberg | + 43 664 1542714 | info@almerwirt.com

Ferien Dorf

Oberneruberg 263, 8225 Pölllauberg | +43 664 3126828 | info@wohnferiendorf-poellauberg.at

Ferienhäuser .debuigne.

Zeil 80 A-8225 Pölllauberg | Tel.: +43 3335 3180 | Mobil: +43 664 73875878 | office@debuigne.at

Hotel Muhr

Zeil-Pöllau 46, 8225 Pöllau bei Hartberg | +43 3335 3600 | streicheleinheiten@hotel-muhr.at

BIO Hotel Retter

Pölllauberg 88, 8225 Oberneuberg | +43 3335 2690 | hotel@retter.at

ANFAHRT



TEILNAHME

Wir ersuchen unsere Gäste um eine verbindliche Anmeldung mittels Zahlung der Pauschale von EUR 148,- pro Person und Nennung des Names im Verwendungszweck,

auf das Konto des Berggasthof König e.U.
IBAN - AT842083300000005033
BIC/SWIFT - SPPLAT21XXX

Weinbegleitung vorort buchbar.

Wir freuen uns auf diesen Heringsschmaus mit Euch!



Preise inkl. aller Abgaben und Steuern | Solange der Vorrat reicht | Druck- und Satzfehler vorbehalten!