

21.11.2009

Grafenmenü – Menü del Conte

**Suppe aus gemischten Pilzen vom Grafen Forst mit
getrüffeltem Olivenöl**

Zuppa di funghi misti del Conte Forst con olio d'oliva ai tartufi

*** * ***

**Hühnerfleischpastete nach Grafenart mit Pflaumenmussauce
Terrina di pollo alla maniera del conte con salsa di prugne**

*** * ***

**Gefüllte Kalbsbrust nach Art der mittelalterlichen
Küchenmeister mit Sarntaler Rübenkraut**

**Petto di vitello ripieno alla maniera del maestro di cucina
medievale con crauti di rape bianche sarentinesi**

*** * ***

Rotweinbirne

Pera al vino rosso

05.12.2009

Wolkensteinmenü – Menü Wolkenstein

Oswalds Gerstenrisotto

Orzotto alla Osvaldo

*** * ***

Rührei mit Geflügelleber, Pilzen und frischen Kräutern

Uovo strapazzato con fegato di volatili, funghi

ed erbette fresche

*** * ***

**Görzer Gams-Medaillons in Steinpilz- und grüner Pfeffersauce,
dazu Wurzelgemüse und Kloster-Knödel**

**Medaglioni di camoscio alla Goriziana in salsa di porcini e
pepe verde, accompagnata verdure di radici e canederli**

del chioistro

*** * ***

Buchweizentorte mit Sahne und Preiselbeeren

Torta al grano saraceno con panna e mirtilli rossi