



Gern im Stern.

STERNBRÄU
seit 1542

Proposte del menu 2010 / 2011 (valido dalle 01.04.2010 alle 31.03.2011)

Vogliate prendere visione delle istruzioni di scelta dei menu delle modalità prenotazione!

menu a tre portate CATEGORIA 1:

antipasti:

Minestra di manzo con gnocchi allo speck
Minestra di manzo con gnocchi di semola
Minestra di manzo con pasta casereccia
Minestra di manzo con frittata
Crema di pomodoro
Crema di patate

dolci:

Dolce alle prugne
Dolce all' albicocca
Strudel di mela in pasta sfoglia
Strudel di ricotta in pasta sfoglia
Macedonia di frutta
Trancio al latte di fragola

portata principale:

Arrosto di tacchino

con funghi, cavolini di Bruxelles e pasta casereccia

Arrosto di maiale

con patate al prezzemolo e crauti

Carne di bue

con patate cremose e spinaci

Penne rigate

con cremosa di verdure e insalata verde

Filetto di salmone panato

con patate al prezzemolo e salsa tartare

menu a tre portate CATEGORIA 2:

antipasti:

tutti gli antipasti della categoria 1
Crema di broccoli
Insalata verde

dolci:

tutti i dolci della categoria 1
Frutta fresca
Canederli alla nocciola
Krapfen con panna di lampone
Crepe alla nocciola in salsa di cioccolato e panna

portata principale:

Gulasch di vitello

con pasta casereccia e insalata verde

Cotoletta di maiale

con patate al prezzemolo e insalata verde

Bollito di manzo

con fagiolini cremosi e patate lesse

Strudel di verdura

in salsa di pomodoro e patate lesse

Filetto di petti di pollo

in salsa speziata con riso e verdure

Cotoletta alla griglia

con burro speziato, patate arrosto e fagiolini



Gern im Stern.

STERNBRÄU
seit 1542

Proposte del menu 2010 / 2011 (valido dalle 01.04.2010 alle 31.03.2011)

Vogliate prendere visione delle istruzioni di scelta dei menu delle modalità prenotazione!

menu a tre portate CATEGORIA 3:

antipasti:

tutti gli antipasti della categorie 1, 2
Minestra di manzo con canederli alla Tirolese
Insalata mista

dolci:

tutti i dolci della categorie 1, 2
Strudel di ricotta con crema alla vaniglia
Strudel di mela con panna montata
Fagottino con ripieno alle prugne con burro
e zucchero ai semi di papavero
Canederli di ricotta serviti con pangrattano di
burro e composta di albicocca

portata principale:

Cosciotto di cervo

in salsa speziata con mirtilli rossi e pasta casereccia
"Wiener Schnitzel" **Cotoletta viennese di vitello**
con patate al prezzemolo e insalata verde

Roastbeef con cipolle croccanti alla griglia

con cetrioli in aceto e patate arrosto con erbe

Filetto di lucioperca arrosto

con spinaci e patate al prezzemolo

menu a tre portate CATEGORIA 4:

antipasti:

tutti gli antipasti delle precedenti categorie
Crema di pomodoro con ravioli ai funghi porcini

dolci:

tutti i dolci delle altre categorie
Parfait con ciliegie al peperoncino
Gnocchi di ricotta con conserva di bacche

Portata principale:

Lombata di manzo „Tafelspitz“

con fagioli cremosi, servito con rafano alle mele, e omelette di patate

½ arrosto di anatra

in salsa al mirtillo rosso, canederli e crauti rossi alle mele

Bistecca di apalla di vitello

con champignon freschi cremosi, riso selvatico, brokkoli e pomodori al parmigiano

Medaglioni di maiale arrosto

in salsa cumino con contorno di zucchine, pomodori e patate arrosto