



## Kulinarischer Kalender „Lust auf Genuss“

---

### „Hüttenzauber“

04.01. – 18.02.2019

Denken Sie an die grandiose Szenerie der Berge, die urige Atmosphäre in den Gasthäusern, die Herzlichkeit der Almwirte und an den unverfälschten Geschmack der bodenständigen Gerichte. Wer wäre jetzt nicht gerne in einer wunderschönen, alten, urigen Hütte in den Bergen -eingeschneit- goldgelbes Licht scheint aus den Fenstern, drinnen sitzen die Gäste und haben gemeinsam Spaß. Es werden beliebte Gerichte vom Südtiroler Schlutzkarpfen oder Allgäuer Käsespätzle gereicht. Genießen auch Sie die ganze Vielfalt dieser traditionsreichen Küche hier bei uns im Carolaschlösschen. Danach geht es bestens gestärkt wieder hinaus in den Großen Garten, hinaus in die kalte Winterluft. Sei es auch nur für einen Minispaziergang rund um den Carolasee.

Unsere besondere Empfehlung für Sie.

|             |       |
|-------------|-------|
| 3-Gang-Menü | 32,90 |
| 4-Gang-Menü | 37,90 |

### Vorspeisen

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Obatzter</b>  | 7,20  |
| Camembert, Meerrettich, Butter, Schnittlauch, Baguette   |       |
| <b>Eingelegter Handkäse</b>  | 7,60  |
| Rote Zwiebeln, Kümmel, Birnenspalten, Baguette   |       |
| <b>Nudeltaschen</b>  | 8,90  |
| Spinat, Parmesan, Pinienkerne, braune Butter   |       |
| <b>Quiche Lorraine</b>   | 9,20  |
| Lauch, Speck, Ei, Schmand, Rucola  |       |
| <b>Heringsschmaus</b>  | 9,50  |
| Rote Bete, Gewürzgurke, Ei, Apfel, Pumpernickel  |       |
| <b>Zanderfilet</b>   | 9,90  |
| Schalottenvinaigrette, Feldsalat, Rote Bete, Walnuss, Cherrytomaten                                    |       |
| <b>Gratinierter Räuchermozzarella</b>  | 10,50 |
| Zwiebelchutney, Tramezzini, Birnensenf   |       |
| <b>Schweizer Wurstsalat</b>  | 11,50 |
| Schalottenvinaigrette, Jagdwurst, Gewürzgurke, rote Zwiebeln<br>Emmentaler, Radieschen, Brezencroûtons |       |





## Suppen

---

|                              |   |      |
|------------------------------|---|------|
| <b>Käsesuppe von der Alm</b> | Kräuterpesto, Röstzwiebeln              | 6,50 |
| <b>Bergsteiger-Eintopf</b>   | Kartoffeln, Suppengrün, Rosenkohl, Rind | 6,90 |

## Fleisch

---

|  |  |            |
|--|--|------------|
| <b>Hausgemachter Flammkuchen</b>   |  | 11,50      |
| Rucola, Peperoni <sup>2</sup> , Tomate, Emmentaler, Preiselbeer <sup>2,4,11</sup> -Creme Fraiche<br>~ wahlweise mit Serranoschinken <sup>2,3</sup> |  | zzgl. 2,50 |
| <b>Schnitzel vom Schweinerücken</b>  |  | 14,90      |
| Pommes Frites, Panko-Panade, kleiner Salat   |  |            |
| <b>Spanferkelbäckchen</b>  |  | 15,50      |
| Majorankartoffeln, Speckspitzkohl, Senfsauce   |  |            |
| <b>Lammragout</b>  |  | 16,50      |
| Hausgemachte Kartoffelrösti, Wurzelgemüse, Krautsalat  |  |            |
| <b>Gebackene Landhuhnbrust</b>   |  | 16,90      |
| Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat, Remouladensauce, Rucola  |  |            |
| <b>Tafelspitz vom Rind in Senfruste</b>  |  | 17,50      |
| Kartoffeln, Wurzelgemüse, Meerrettichsauce, frischer Kren  |  |            |
| <b>Gefülltes Kalbsschnitzel</b>  |  | 19,50      |
| Hausgemachte Spätzle, Champignonsauce, Emmentaler, Serranoschinken, Krautsalat   |  |            |
| <b>Zwiebelrostbraten</b>   |  | 20,90      |
| Hausgemachte Spätzle, geschmorte Zwiebeln, Kalbsjus  |  |            |
| <b>Topping auf Wunsch</b>  |  | 0,60       |
| Ketchup oder Mayonnaise  |  |            |

### Allergene & Zusatzstoffe

Wir sind verpflichtet für Sie alle Allergene und Zusatzstoffe in der Speisen- und Getränkekarte zu benennen. Fragen Sie bei Bedarf unser Servicepersonal nach der gesonderten Karte.



## Fisch

---

**Roulade vom Zander** 17,90  
Majorankartoffeln, Speckspitzkohl, Schinken, Salbei

**Gebackenes Skreifilet** 18,50  
Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat, Remouladensauce, Rucola

## Vegetarisch & Vegan

---

**Käsespätzle** 11,90  
Bergkäse, Zwiebeln

**Linsenbällchen** - vegan - 13,50  
Wurzelgemüse, Koriander, Curry, Kartoffeln

**Nudeltaschen** 13,90  
Spinat, Parmesan, Pinienkerne, braune Butter

## Desserts

---

**Mohn-Schupfnudeln** 7,90  
Apfelmus<sup>1,2,11</sup>, braune Butter

**Germknödel** 8,20  
Pflaumenmus, Vanillesauce, Mohnbutter

**Blauschimmel Crème brûlée** 8,90  
Marmelade, Apfelsorbet

### Allergene & Zusatzstoffe

Wir sind verpflichtet für Sie alle Allergene und Zusatzstoffe in der Speisen- und Getränkekarte zu benennen. Fragen Sie bei Bedarf unser Servicepersonal nach der gesonderten Karte.