



## **Kochen wie im Altacher Hirschen**

Hier findet ihr eine kleine Auswahl an Menüzusammenstellungen und Schlemmereien, die Teil eures Kochkurses sein können. Alle Menüs konzentrieren sich darauf Handgriffe, Tricks und Rezepte zu lernen, die der Teilnehmer zuhause ganz einfach nachkochen kann und außerdem beim Gastgeber sein entlasten, damit er/sie weniger Zeit in der Küche und mehr bei den Gästen verbringt.

### **Omas Küche**

Ziegenfrischkäsebällchen und Datteln im Speckmantel gebraten mit Salatbouquet und Rucolapesto

Zarter Schweinsbraten mit Kruste, Marktgemüse und Riebelknödel

Mohr im Hemd an Vanillesauce und Sahne

### **Philippinischer Urlaub**

Südfrüchtesalat aus Mango, Kiwi, Avocado und Granatapfel

Spare Ribs „Adobo“ mit Naturreis und Sio Pao

Tikoy Rolls

### **Vegan verzaubern**

Gebrannter Avocado Salat mit Radieschen und crispy Lemon Quinoa

Im ganzen gebratener Blumenkohl „orientalisch“, mit gebratenem Brokkoli, Falafel, Baba Ganoush und Pita Brot

Granny Smith Apfeltörtchen mit Cashewnüssen und Vanilleschaum



### Fischers Fritz

Französische Fischsuppe mit Garnelenspieß und Knoblauchbrot

Wolfsbarschfilet oder Saiblingsfilet an Zitronenbutter mit Blumenkohlpüree und im Ofen gegarte Süßkartoffel mit Kümmel-Minze Dip

Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne

### Tapas a la Josef

Gaspacho Andaluz | Tortilla de patatas | Pimientos | Patatas Bravas | Hirscha Burger mini | Bao | Shawarma | Karamalisierte Süßkartoffel | Cheesecake | Caipirinha

### Ma kennts us am Ländle

Bregenzerwälder Kellerbiersuppe mit geschmorten Zwiebeln und gebratener Hirschwurst

Vorarlberger Schupfnudeln in einer Gemüsepfanne mit Paprika, Tomate, Lauch und mit/ohne Faxes Speck und gratiniert mit würzigem Käse

Erdbeer-Topfenknödel mit Kirschkompott

Zu allen Menüs suchen wir den passenden Wein aus, der im Preis inkludiert ist. Ebenso bekommt ihr von uns ein Skriptum mit allen Rezepten und eine Schürze, die ihr behalten dürft. Die Kochkurspreise starten pro Person bei Euro 90 und variieren je nach Menüzusammenstellung.

Selbstverständlich stellt Josef mit euch gerne auch ein individuelles Menü zusammen. Meldet euch dazu gerne per Mail bei Josef: [josef@hirschen-altach.at](mailto:josef@hirschen-altach.at) oder telefonisch unter +43 5576 72525 um einen Termin für ein unverbindliches und persönliches Gespräch auszumachen.