

Werner Gander's

Menüvorschläge

Ein herzliches Grüß Gott!

Ich freue mich Sie im Strasserwirt begrüßen zu dürfen. Dass Ihre Zeit bei uns im Hause zu einer besonderen wird, dazu möchte ich mit allem was wir aus meiner Küche servieren, beitragen.

Kochen ist meine große Leidenschaft ich will verwöhnen, will Esskultur als stille Glückseligkeit im harmonischen Rahmen bieten.

Persönlicher Einsatz ist dabei alles. Höchstmögliche Qualität, Kreativität und das Bewusstsein über die Hintergründe und Auswirkungen einer harmonisch abgestimmten Küche sind Basis dafür. Wichtig ist dabei auch die Bereitschaft sich den Besonderheiten und Einzigartigkeiten einer Region zu unterwerfen. Mein Bestreben ist es täglich neu eine Symbiose herzustellen zwischen bodenständigen Produkten und neuzeitlichen Einflüssen. Dabei vor allem im Bezug auf Gesundheit und Vitalität des Dargebotenen.

Es ist in meiner Küche selbstverständlich, dass wir ohne chemische Produkte. Geschmacksverstärker und schädigende Zusätze arbeiten. Umso mehr Wert lege ich auf Naturbelassenheit. Wir verwenden hauptsächlich Produkte deren Ursprung wir nachvollziehen können. Einen großen Vorzug geben wir den Kräutern und allem Anderen was unser Garten zu bieten hat. Mittlerweile hat es sich gezeigt das die Vitalität des Essens sich in einer vermehrten Lebensfreude und Lebenskraft des Genießenden zeigt.

Außerdem ist Kochen für mich auch Kunst. Die größte Freude macht es mir, durch dieses Spiel mit den Lebensmitteln, Menschen zu verzaubern und auch dem sinnlichen Aspekt eines guten Essens Rechnung zu tragen. Zufrieden bin ich dann, wenn ich das Gefühl habe, dem Gast, der bei uns eingekehrt ist, etwas vermittelt zu haben von der großen Vielfalt der Einflüsse die ich im Kochen und Essen sehe.

Zum Schluss wünsche ich mir noch viele kritische Gäste die bereit sind sowohl offene ehrliche Kritik, als auch Anerkennung und nicht zu vergessen – Anregungen - bringen, für eine konstruktive, fruchtbare Auseinandersetzung.

Ihr Werner Gander

mit Küchen- und Serviceteam

## *Erstes Menü*

*Geräucherte Lachsforelle*  
mit kleinem Salat

*Jungrindrücken*  
in Zweigeltssauce dazu Speckbohnen  
und Polenta-Kartoffelschnitte

*Topfen-Trüchteläugne*

Euro 35,-

---

## *Zweites Menü*

*Kartoffel-Lauchsuppe*  
mit Speckgrisini

*Gebratene Lammhufe*  
in Rosmarinsaft mit Wurzelgemüse und Polentaknödel

*Topfen-Mohravicoli*  
auf Vanilleschaum

Euro 29,-

---

### *Drittes Menü*

*Paprikurierte Ochsensuppe*  
mit Gemüseschöberln

*Gegrillter Milchkerkrücken*  
in Natursaft mit Weinkrautstrudel  
und Kartoffel-Selleriepüree

*Schickelrötchen*  
auf Ananasragout

€uro 28,--

---

### *Viertes Menü*

*Tafelspitzsemmel*  
mit Selchfleischtascherln

*Geschmortes Weisscherrl vom Jungrind*  
in Burgundersauce dazu Spinatroulade und Karottengemüse

*Helosparfait*  
mit Schokomousse gefüllt

€uro 28,--

---

## *Fünftes Menü*

*Verspeisenvariationen*  
(Sulze, Lammshinken, Räucherforelle)

*Hausgemachte Schlipfkräpfen*  
mit brauner Butter und geriebenem Bauernkas

*Schweinemedailles*  
in Ingwer-Senfsauce auf Blattspinat und Kartoffelgebäck

*Eierlikörcreuse* auf Erdbeermark

Euro 32,-

---

## *Sechstes Menü*

*Kräuterschaumsuppe*  
mit Topfen-Plunder

*Kartoffelreigtaschen*  
mit Kräutertopfen gefüllt auf Tomatenbutter

*Kalbsrückenstücke*  
in Rosmarinsauce dazu Gemüsevarieè und Reisknödel

*Pfefferminzparfait*  
auf Apfelparaggio und Mangosauce

Euro 43,-

---

## *Erstes Fischmenü*

*Räucherlachsterrine*  
mit Kräuterrösti und Dillgurken

*Wolfsbarschfilet*  
in Olivenöl gebraten  
mit Fenchelgemüse und Weißweinrisotto

*Apfelschaum*  
im Hippenblatt und Beerenragout

Euro 28,--

## *Zweites Fischmenü*

*Variation von Räucherfischen*  
mit Krenmousse

*Gebratener Kander*  
mit Zwiebelgemüse und Kartoffellasagne

*Likörparfait*  
auf Früchtefilet

Euro 30,--

## *Erstes Vegetarisches Menü*

*Tomatencremesuppe*  
mit Basilikumobers

*Gemüselasagne*  
mit Kräutersauce

*Hirspalatschinken*  
mit Sandorntopfen gefüllt

Euro 26,--

---

## *Zweites Vegetarisches Menü*

*Gemischte Blattsalate*  
mit Buttermilchdressing

*Klare Gemüsesuppe*  
mit Sprossen

*Karfiel Zucchiniwäscheln*  
mit Tomatensauce

*Buchweizenpalatschinken*  
mit Preiselbeerobers

Euro 29,--

---

*Landhotel Strasserwirt*

Tel.: 04846/6354

Fax.: 04846/6354-55

E-Mail: [hotel@strasserwirt.com](mailto:hotel@strasserwirt.com)

Homepage: [www.strasserwirt.com](http://www.strasserwirt.com)