



GENUSSHERBST 2024.

4-GÄNGE-MENÜ IM RESTAURANT LASSIDA.

Herbstzeit ist „Honig-Zeit“!

Freundliche Worte sind wie Honig, süß für die Seele und gesund für den Körper.

Honig ist nicht nur eine köstliche Süßungsalternative, sondern auch ein wertvolles Nahrungsmittel, das eine Vielzahl von gesundheitlichen Vorteilen bietet.

Unser Rene und das Lassida Küchenteam zaubert Ihnen ein herbstliches 4-Gänge-Menü mit der Spezialität Honig.

Wir bitten Sie, sich bis spätestens 14:00 Uhr im Restaurant einzufinden, um das umfangreiche Menü in aller Ruhe genießen zu können!

Täglich buchbar. Anmeldung bis zum Vortag (16.00 Uhr) direkt im Restaurant Lassida oder im Infobüro der Seilbahn Komperdell.

Preis: 4-Gänge-Menü € 49,90 pro Person, Weinbegleitung € 14,90

RESTAURANT LASSIDA



GENUSSHERBST

2024

MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

MIT HONIG

MARINIERTER HOKKAIDO KÜRBIS

AUS DEM OFEN

AUF WALDDORFSALAT € 13,90

STEINPILZ BOUILLON

MIT KRÄUTER SCHÖBERL € 7,90

GESCHMORTE HIRSCHKEULE

VOM HEIMISCHEM WILD, MIT
SERVIETTENKNÖDEL, KARAMELLISIERTEN
KOHLSPROSSEN UND HONIG-
SCHOKOLADENSAUCE € 23,90

PARFAIT VOM WALDHONIG

MIT BIRNEN CHUTNEY € 9,90

4 GANG MENÜ € 49,90

WEINBEGLEITUNG € 14,90

WEINBEGLEITUNG

BLAUFRÄNKISCH ROSE WEINGUT PREISINGER

SYRAH

FLORALE VEILCHENNOTEN HARMONIEREN SUBTIL MIT WEISSEM PFEFFER, WÄHREND AROMEN VON OLIVEN, ERDBEEREN, KIRSCHEN UND EINEM HAUCH VON PFIRSICH EINE FRISCHE DUFTSYMPHONIE ERSCHAFFEN. AM GAUMEN SAFTIGES UND HERZHAFTES PROFIL.

1/8L € 4,10

TETUNA RESERVE WEINGUT ROBERT GOLDENITZ

CUVÉE AUS 60% BLAUFRÄNKISCH, 20% CABERNET SAUVIGNON, 20% ZWEIFELT DUNKLES BEERENKONFIT, SPÜRBARES TANNIN, VIELSCHICHTIGE, SAFTIGE STRUKTUR, NOUGAT, WÜRZIG VERWOBENE KIRSCHEN, STOFFIGER ABGANG

1/8L € 6,40

BEERENAUSLESE CUVÉE WEINLAUBENHOF KRACHER

MITTLERES GELBGRÜN, SILBERREFLEXE. REIFER GELBER PFIRSICH, ANANAS, FEINER HONIGTOUCH. SAFTIG, GELBE TROPENFRUCHTNUANCEN, FRISCHER SÄUREBOGEN, WEIßE FRUCHTNOTEN IM ABGANG, ETWAS HONIG, ZITRONIGER NACHHALL.

1/16L € 4,90

INKUSIVPREISE