



KOCHKURS

„Österreichische Süßspeisen Klassiker“

1

Über die Grenzen hinaus bekannt sind unsere Salzburger Nockerl, der Kaiserschmarren und unsere Strudel! Diesen Sonntagnachmittag widmen wir den süßen Versuchungen – klassisch interpretiert & doch mit dem gewissen extra an Innovation!

Mit unserem Südtiroler S-Kaffee, Österreichischen Schaumweinen & den passenden Süßweinen wird dieser Nachmittag zum einem perfekten Schlemmertag!

Inhalt:

Salzburger Nockerl | Buchteln mit Marillenmarmelade & Vanillesauce | Kaiserschmarren mit Beeren & Walnüssen | gezogener Wiener Apfelstrudel | Topfenknödel | Powidltascherl mit Butter-Zimt-Brösel | Mohnschupfnudeln



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 LAND
SALZBURG



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





„Österreichische Süßspeisen Klassiker.“

*Aperitif: Sparkling Blanc de Blanc & Falko 2018 Muskateller Cuvéé
Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel*

<<>>

Kaiserschmarren
mit Beeren und Walnüssen

<<>>

Buchteln mit Marillenmarmelade
und Vanillesauce

<<>>

2

Salzburger Nockerl

<<>>

Topfen Knödel

<<>>

Gezogener Wiener Apfelstrudel

<<>>

Powidltascherl
mit Butter ~Zimt~Brösel

<<>>

Mohnschupfnudeln

