



BURG KRIEBSTEIN

Das Mahl der Edelleute - heute

Vorspeise

Suppe der wilden Pilze

Ein dampfender Trunk aus den Tiefen des Waldes, gekocht aus frischen Schwammerln, gewürzt mit Kräutern der Wiese.

Die Fülle der Felder und Wälder

Süßwurz, Runkelrübe veredelt mit gerösteter Baumfrucht mit hartem Kern

(Fenchel, Rote Beete, Apfel und Nüsse)

Hauptspeise

Vom Feuer und der Jagd

Eine reich gedeckte Schüssel mit:

Rippenstücke vom Borstenvieh, über offenem Feuer gegart

Mutzbraten, nach altem Rezept gewürzt

Hünlein und kleine Flieger aus dem Schilf (**Wachteln**), zart gebraten

Ragout vom stolzen Hirsch, aus dem dunklen Forst

Dazu gereicht:

Schmorkraut, mit Kümmel und Apfel verfeinert

Blaukrautgemuos, aus dem Burggarten

Kloß von altem Brot, von der Magd handgerollt

Schöpsen (gedrehte Teigschnecken – Spätzle)

Nachspeise

Die süße Gnade zum Schluss

Zerrissener Eierkuchen nach Art der Kaiserlichen mit Mus von Äpfeln
(Kaiserschmarrn mit Apfel)