



Die Orgelteller 2024

„25 Jahre Alt – obella Furiosa“



<u>Restaurant, Hotel</u> <i>Mit dem Gericht</i>	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptspeise</u>	<u>Dessert</u>	<u>Preis</u> €
Altersbach „Forelle Kunterbunt im Pfeifennest“	--	Forelle Kunterbunt: Gebratenes Forellenfilet , dazu Lachsnockerl, Kartoffel-Kürbisrolle, Nudelnest, Gemüse-pfeifen abgerundet mit Wasabipreiselbeertopping	„Orgobella“ Tortenkreation bestehend aus Löffelbiskuit, Karamellcreme, Blätterteighaube, Mürbeteigboden	OT: 28,-€ Orgobella-Torte Stück: 5,-€ -
Kandel-Kulinarik „Rind Furiosa im Kulinarik-Rausch“	--	Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kroketten, Grilltomaten und grünen Bohnen	--	OT: 28,70 €
Kohlenbacher Hof „Die bunte Altobella“	Bunter Salatteller	Zartes Kalbsfilet auf Morchelrahmsauce mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	--	OT: 38,90 €
Löwen „Orgel Ente in bunten Variationen“	Dreierlei Orgel-Tapas Variation von Räucherlachs, Ziegenkäse im Speckmantel, gebackene Falafel 12,90 €	Rosa gebratene Entenbrust mit Sojasauce mariniert, an feiner Orangensauce mit Kürbis-Limonen-Schaum, Kartoffelpüree mit schwarzen Oliven und gemischter Salat 32,50 €	Dessertvariation bunt wie unsere Orgel 9,90 €	OT: 32,50 € OT: 44,90 €
Pierrot „Altobella Furiosa Herbstserenade“	Hausgemachte Terrine von der heimischen Forelle, Rote Bete & Meerrettich Dip	Zweierlei vom Hirsch Ragout & rosa gebratenes Rückenfilet, Kürbispüree & Steinpilz Knödel	„Birne trifft Schoko“ Eingelegte Birnen Schokoladenschaum & Birnen Sorbet	OT: 33 € OM: 55 €
Stadtrainsee „Waldkircher Orgelspiel am See“	Feldsalat Speck & Croutons	Rehmedaillons Preiselbeerbirne, mit buntem Gemüse, Portweinjus, hausgemachte Spätzle	Obst Tartelett, Vanillesauce, Orangensorbet	OT.: 32,- € OM: 47,- €

Suggenbad „Bunt und furios wie die Altobella“	Maronensuppe 7,30 €	Rehschnitzel Saltim bocca, Pilze vom Pilzhof Rein/Breisach, Parmesangnocchi 30,90 € Vegetarisch: Parmesangnocchi mit Bauernkäsesauce, gegrilltem Balsamico-Kürbis 23,90 €	Karamellierte Birne mit Vanille-Sabayon und Zimteis 11,60 €	OT: 30,90 € OM: 47,80 € OM: vegetarisch 40,80
Weinstüble – der Grieche „Die pfeifende u. orgelnde Panspieße,,	--	Spieße des Pans Mariniertes Lammfilet an gegrilltem Gemüse und gemischter Salat.	Baklava mit Eis	OT: 29.90 €

OT: Orgelteller; OM: Orgelmenü



Die Waldkircher Orgelköche laden Sie zu den
Jubiläums Orgelschlemmerwochen vom 1. – 20. Oktober 2024
gemäß dem Motto: „25 Jahre Alt – obella Furiosa“ ein.

Die Orgelköche sind 25 Jahre alt, genauso wie die moderne Künstlerorgel „Altobella Furiosa“, die als Blickfang im Elztalmuseum zu sehen und zu hören ist. Gleichzeitig blickt Waldkirch auf „225 Jahre Orgelbau in Waldkirch“ zurück. Seit 1799 bis heute gibt es diese Besonderheit, die mit den Orgelköchen eine kulinarische Note erhalten hat.

Teil der jährlichen Orgelschlemmerwochen ist ein Gewinnspiel und Überraschungsgeschenk beim Verzehr eines Orgeltellers. Dazu gibt es ein Rahmenprogramm rund um die Orgel.
In Kooperation mit den Buchholzer Winzer. Genießen Sie die Weine aus dem „Weinsüden Weinort“ Buchholz.

Die Waldkircher Orgelköche wünschen Ihnen einen guten Appetit!

3.9.2024 Änderungen vorbehalten / Ohne Gewähr

www.orgelwelt-waldkirch.de

