

BERGKRÄUTERWANDERUNG

und anschließend ein geselliges Mittagessen

Passeggiata tra le erbe di montagna e a seguire un pranzo conviviale



In Zusammenarbeit mit der Bergkräuterakademie am Plöckenpass

In collaborazione con l'Accademia delle Erbe di Montagna del Passo di Monte Croce Carnico

Donnerstag, 24. September 2026 · giovedì 24 settembre 2026

PROGRAMM / programma

- | | |
|-------|--|
| 10:15 | Treffpunkt im Gasthof Lamprechtbauer
<i>Ritrovo presso il Gasthof Lamprechtbauer</i> |
| 10:30 | Aufbruch zur Bergkräuterwanderung mit Klara Obernoster (AT) und Ursula Puntel (IT), Kräuterkundige der Bergkräuterakademie, sowie Barbara Klauss für die Übersetzung
<i>Partenza per la passeggiata tra le erbe con Klara Obernoster (AT) e Ursula Puntel (IT), erboriste dell'Accademia delle Erbe di Montagna, e Barbara Klauss per la traduzione</i> |
| 12:00 | Rückkehr in den Gasthof, Aperitif auf der Terrasse
<i>Rientro al Gasthof, aperitivo in terrazza</i> |
| 12:30 | Mittagessen mit dem Menüvorschlag von Küchenchef Markus Lamprecht (siehe folgende Seite)
<i>Pranzo con la proposta di menù dello chef Markus Lamprecht (vedi pagina seguente)</i> |

PREISE / quote di partecipazione

Bergkräuterwanderung und Mittagessen <i>Passeggiata tra le erbe e pranzo</i>	62 €
Nur Mittagessen <i>Solo pranzo</i>	47 €
Nur Bergkräuterwanderung <i>Solo passeggiata tra le erbe</i>	15 €

Preise ohne Getränke · prezzi bevande escluse

Anmeldung erbeten beim Gasthof Lamprechtbauer · T +43 4715 422

Iscrizione presso il Gasthof Lamprechtbauer · T +43 4715 422



KÖTSCHACH-MAUTHEN · KÄRNTEN

MENÜ

Menù

Bergkräuterwanderung und anschließend ein geselliges Mittagessen · 24. September 2026

Passeggiata tra le erbe di montagna e a seguire un pranzo conviviale · 24 settembre 2026

MENÜVORSCHLAG VON KÜCHENCHEF MARKUS LAMPRECHT

proposta di menù dello chef Markus Lamprecht

BROT & BUTTER / *pane e burro*

**Matiz-Kräcker mit aufdressierter Nussbutter,
Spitzwegerich- und Brennnesselsamen**

*Cracker Matiz con burro nocciola montato,
semi di piantaggine lanceolata e di ortica*

SUPPE / *zuppa*

Kräuterschaumsuppe mit Spitzwegerich und Melde

Vellutata spumosa alle erbe con piantaggine lanceolata e atriplice

WARMES ZWISCHENGERICHT / *piatto intermedio caldo*

Ricotta-Lindenblätter-Tortellini an brauner Butter mit Gailtaler Almkäse g.U. Chips

Tortellini di ricotta e foglie di taglio al burro nocciola con chips al formaggio di malga del Gailtal

SORBET / *sorbetto*

Schwarzes Holundersorbet mit Prosecco — Holundersoda

Sorbetto di sambuco nero con prosecco — soda al sambuco

HAUPTGANG / *secondo*

**Rehrücken, gebundene Speckbohnen,
Demi-glace von Wacholder, Preiselbeere, Fichte und Lärche,
Kartoffelvariation — Duchesse mit Bärlauch**

*Sella di capriolo, fagiolini in camicia di speck,
demi-glace al ginepro, mirtillo rosso, abete rosso e larice,
variazione di patate — duchessa all'aglio orsino*

DESSERT / *dolce*

Tonkabohnenmousse, Vogelbeerspiegel, Walnusscrumble

Mousse alla fava tonka, specchio di sorbe, crumble di noci

Die Kräuter stammen aus der Wanderung und von den Wiesen rund um den Kreuzberg.

Le erbe provengono dalla passeggiata e dai prati attorno al Kreuzberg.

Gasthof Lamprechtbauer · Familie Johanna und Markus Lamprecht · Kreuzberg 2, A-9640 Kötschach-Mauthen

T +43 4715 422 · info@lamprechtbauer.at · www.lamprechtbauer.at