

*Werner Gander's Menüvorschläge*

*zur Hochzeit*

Ein herzliches Grüß Gott!

Ich freue mich, Sie im Strasserwirt begrüßen zu dürfen. Dass Ihre Zeit bei uns im Hause zu einer Besonderen wird, dazu möchte ich mit allem was wir aus meiner Küche servieren, beitragen.

Kochen ist meine große Leidenschaft. Ich will verwöhnen, will Esskultur als stille Glückseligkeit im harmonischen Rahmen bieten.

Persönlicher Einsatz ist dabei alles. Höchstmögliche Qualität, Kreativität und das Bewusstsein über die Hintergründe und Auswirkungen einer harmonisch abgestimmten Küche sind Basis dafür/bilden die Basis?. Wichtig ist dabei auch die Bereitschaft, sich auf die Besonderheiten und Einzigartigkeiten einer Region einzulassen.

Mein Bestreben ist es, täglich neu eine Symbiose herzustellen zwischen bodenständigen Produkten und neuzeitlichen Einflüssen. Es ist in meiner Küche selbstverständlich, dass wir ohne chemische Produkte, Geschmacksverstärker und schädigende Zusätze arbeiten. Umso mehr Wert lege ich auf Naturbelassenheit. Wir verwenden hauptsächlich Produkte, deren Ursprung wir nachvollziehen können. Einen großen Vorzug geben wir den Kräutern und allem anderen, was unser Garten zu bieten hat. Mittlerweile ist bewiesen, dass sich die Vitalität des Essens in einer vermehrten Lebensfreude und Lebenskraft des Genießenden zeigt.

Kochen ist für mich Kunst. Die größte Freude macht es mir, durch dieses Spiel mit den Lebensmitteln Menschen zu verzaubern und auch dem sinnlichen Aspekt eines guten Essens Rechnung zu tragen. Zufrieden bin ich dann, wenn ich das Gefühl habe, dem Gast, der bei uns eingekehrt ist, etwas vermittelt zu haben von der großen Vielfalt der Einflüsse, die ich im Kochen und Essen sehe.

Zum Schluss wünsche ich mir noch viele kritische Gäste, die bereit sind sowohl offene ehrliche Kritik als auch Anerkennung und nicht zu vergessenen Anregungen zu bringen - für eine konstruktive, fruchtbare Auseinandersetzung.

Ihr Werner Gander  
mit Küchen- und Serviceteam

# *Hochzeitsmenü* | - in 6 Gängen

## **Variation von Räucherfischen**

mit kleinem Salat und Krensaucce



## **Rinderkraftsuppe**

mit Palatschinkenroulade



## **Kartoffelteigtascherln**

mit Topfen-Kräuterfülle auf Kirschtomatensauce



## **Blutorangensorbet**

mit Schaumwein



## **Milchferkelkarree in Kümmelsaft**

dazu feines Gemüse und Polentagröstl



## **Grand-Marinierparfait**

auf Erdbeerragout

# *Hochzeitsmenü* || - in 5 Gängen

## **Tafelspitzsuppe mit Einlagenvariation**

(Milzroulade, Schinkenschöberln, Griesnockerln)



## **Tomatenrisotto**

mit Garnelen und Safranschaum



## **Himbeersorbet**

mit Schaumwein



## **Gegrillter Jungrindrücken**

mit Gemüsevariee und Kartoffel



## **Hippenröllchen mit Nougatmousse**

gefüllt auf Ananascarpaccio

# *Hochzeitsmenü* ||| - in 4 Gängen

## **Gemischte Blattsalate**

mit Rohschinken



## **Rieslingsschaumsuppe**

mit Lachsschöberln



## **Rosa gebratener Kalbstafelspitz**

in Natursaft dazu zweierlei Spargel und Kartoffelauflauf



## **Lauwarmes Schokoladenmoussetörtchen**

auf Früchtefilet