



Törggelen im Floß

Das Südtiroler Weinfest auf Wiener Art

04./05. November 2011

Törggelen bezeichnet den Südtiroler Brauch, im Herbst in geselliger Runde eine Mahlzeit einzunehmen und die eingefahrene Ernte zu feiern.

Im Floß feiern wir das Südtiroler Weinfest auf Wiener Art und bieten herbstliche Schmankerln sowie **am Samstag, 5. November ein geselliges Freiluft-Standl mit Sturm und herzhaften Broten.**

Typisch Törggelen - Typisch Floß

Typisch für eine Törggelen-Mahlzeit sind der süße Most und junge Wein als Getränk sowie der Abschluss mit gerösteten Kastanien, Nüssen und eventuell süßen Krapfen. Als Hauptgericht gab es früher hauptsächlich einfache Gerichte aus der Bauernküche. Heute werden meist deftige Platten mit Surfleisch, Sauerkraut, diversen Würsten, Knödeln u. a. serviert.

Im Floß erwartet Sie ein Törggelen auf unsere typische Art: Wienerisch, der Tradition verpflichtet, zugleich frisch und zeitgemäß.

Unsere Törggelen-Schmankerln

Auf unserer eigens kreierte Törggelen-Speisekarte finden Sie natürlich Sturm und jungen Wein, deftige Speisen und herbstliche Schmankerln mit Maroni, Kürbis und Wild. Freuen Sie sich z.B. auf

- **Törggelen-Pfanne** mit Hühnerkeulen, gesurte Knierling, Schopf, Bratwürsteln, Karotten, Champignons, Zwiebel, Erdäpfel und Maroni
- **Rahmsuppe vom roten Sturm** mit Butternockerln
- **Kürbiszweckerl** mit Maroni, Lauch, Kürbis und Bergkäse
- Gefüllte **Wildhasenkeule** auf Linsengemüse
- **Maroniterrine** mit Schlagobers

Wir freuen uns auf Sie!

Florian Peitl & Team