



GC BEUERBERG KREATIV SPEISEN



Seit 30 Jahren wird das Clubrestaurant unter der Regie des Besizerhepaars Isolde und Urs Zondler geführt. Zusammen mit sechs Spitzenköchen und einem hervorragendem Serviceteam sind sie stets Trends auf der Spur. Während der Wintermonate begibt sich der Küchenchef Thomas Fesenmair jährlich auf kulinarische Ausbildungstour ins Ausland. So werden neben „Beuerberger Klassikern“ aus der regionalen- und der österreichischen Küche auch mediterrane und fernöstliche Köstlichkeiten auf der täglich wechselnden Speisekarte angeboten. Natürlich werden nur beste Lebensmittel

aus der Region verwendet und größter Wert auf absolute Frische und traditionelle Zubereitung gelegt. Zudem gelingt es dem Beuerberger Küchenteam regelmäßig, im Wechsel der Jahreszeiten alte überlieferte Rezepturen mit kreativen Ideen zu kombinieren – auch deshalb ist Beuerberg ein beliebter Ort für Familienfeiern und ausgesuchte Veranstaltungen. Die umfangreiche, vom Hausherrn witzig kommentierte Weinkarte offeriert neben einer großen Auswahl an Spitzengewächsen aus der Schweiz und Österreich, auch Raritäten berühmter Weingüter der Toskana und des Bordeaux zu sehr moderaten Preisen.



AUSZUG AUS DER KARTE:

Salat: Gurkensalat à la Urs Zondler mit Rahm und Dill
5,10 Euro

Entree: Carpaccio Cipriani
11,00 Euro

Fleisch: Toskanisches Rinderfilet mit Rucola, Tomaten, Parmesan, Zitrone, Olivenöl und Rosmarinkartoffeln **18,50 Euro**

Geflügel: Suprême vom Schwarzfederhuhn mit zartem Spargelragout und Pommes Dauphine **16,50 Euro**



Golfclub Beuerberg e.V.
Gut Sterz 3
82547 Beuerberg / Eurasburg
Tel. 0 81 79 . 617 oder 728
info@gc-beuerberg.de
www.gc-beuerberg.de