

**Gerichte der**  
**Lehrabschlussprüfung**  
**im Lehrberuf**  
**Gastronomiefachmann**  
**Gastronomiefachfrau**

## VORSPESIEN

- Königinpastete mit weißem Hühnerfrikassee (weißes Ragout)  
Blätterteigpastete (Blätterteig wird zur Verfügung gestellt)
- Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
- Gebratene Putenfiletstreifen auf Blattsalaten und Croutons
- Frischer Stangenspargel mit Sauce Vinaigrette
- Zucchinitorte mit Tomatenconcasser (Topfenteig)
- Schlutzkrapfen (4 Stück) mit Topfen-Kartoffelfülle oder Spinatfülle mit brauner Butter und Parmesan
- Speck-Lauchtörtchen (Topfenteig) mit Tomatensauce
- Nudelteigtascherl mit Topfenfüllung und brauner Butter
- Sauerkrautstrudel auf Speck-Zwiebelsauce
- Ravioli mit Spinatfülle und Tomatensauce
- Hausgemachte Bandnudeln mit Gorgonzolasauce
- Gemüserisotto
- Risotto mit frischen Pilzen
- Risotto mit Meeresfrüchte
- Pochierter Lachs auf Blattspinat
- Shrimpscocktail

## SUPPEN

- Rindssuppe mit Grießnockerl
- Rindssuppe mit Frittaten
- Rindssuppe mit Kaiserschöberl
- Rindssuppe mit Tiroler Speckknödel
- Rindssuppe mit Kaspressknödel
- Butternockerlsuppe
- Grießsuppe mit Gemüsebrunoise
- Gemüsecremesuppe (Gemüse der Jahreszeit)
- Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel
- Tomatencremesuppe mit Croutons
- Minestrone mit Parmesan
- überbackene Zwiebelsuppe
- Püreesuppe (Gemüse der Jahreszeit)
- legierte Grießsuppe
- Gerstlsuppe mit Selchfleisch

## HAUPTSPEISEN

Nachstehende Fleischteile bzw. Fische stehen zur Verfügung und müssen vom Prüfungskandidaten kreativ und wirtschaftlich zubereitet werden.

- Lammkeule
- Lammkarree (Rücken)
- Schweinskarree
- Schweinsfilet
- Lachsfilet
- Kalbskarree nieder
- Kalbsnuss (Schlussbraten)
- Kalbsschulter
- Kalbsrückenfilet
- Putenbrust
- Beiried (nieder)
- Rinderhuft
- Rindsbratenstück
- Teile vom Hirsch
- Zanderfilet
- Schollenfilet
- Tafelspitz

## BEILAGEN

Als Beilagen werden im Warenkorb Sättigungs- und Vitaminbeilagen zur Verfügung gestellt. Diese sollen zum Hauptgericht passend ausgesucht werden.

Die Kreativität und die Wirtschaftlichkeit werden besonders bewertet. Nudeln, Spätzle usw. müssen selbst zubereitet werden.

## NACHSPEISEN

- Erdbeer-, Topfen-, Marillen-, Zwetschkenknödel (2 Stück aus Topfen- oder Kartoffelteig)
- Bayrische Creme mit Ableitungen
- Gedeckte Mürbteigapfelschnitte
- Biskuitroulade
- Roulade mit Cremefüllung
- Glacierte Fruchtschnitten (Biskuit)
- Schokolade- oder Joghurtmousse
- Apfelstrudel (gezogener Teig, Teig ist selbst herzustellen)
- Brandteigkrapferln mit Schlagobers gefüllt und Schokoladensauce
- Warmer Grießpudding auf Erdbeermark
- Früchte im Backteig mit Zimtzucker auf Vanillesauce
- Topfenpalatschinken mit Royal überbacken
- Gefüllte Buchteln oder Dukatennudeln mit Vanillesauce
- Blätterteigstrudel (Apfel-, Topfen-, Weintraubenstrudel)  
(Blätterteig steht zur Verfügung)
- Mohr im Hemd

### Impressum

Medieninhaber (Verleger) und Herausgeber:

Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Tirol, 6021 Innsbruck, Egger-Lienz-Straße 116

Verlag und Herstellungsort: 6021 Innsbruck

Ausgabe: Juli 2006