

# **Osttirol de luxe**

**Hans-Peter Sander**

**Küchenmeister und Haubenkoch, Lienz**

**14. August 2026**

Terrine vom Kalb – Trüffel – Bio Entenstopfleber

€ 15,--

Saiblingsfilet mariniert – Salzzitrone – Sauerrahm

€ 16,--

Rehnüsschen – Kirschen – junger Spinat

€ 22,--

Topfen Espuma von der Ziege – Schwarzbeeren –  
Engadiner Nusstorte

€ 10,--

3-Gang-Menü: € 48,--

4-Gang-Menü: € 58,--