

Osttirol de luxe

**„Kulinarische Sommerfrische“
mit Spitzenköchen aus der Region**

Ernst Muhr, Miet- und Eventkoch, 9. Juli 2022



Ein Männlein steht im Walde
(Gruß aus der Küche, wenn das Menü genommen wird)

ErbsenMole – Mozzarella „Magnum“ – frittierte Kapernblüten

Passata fredda di piselli – „Magnum“ di Mozzarella – capperi fritti

oder

Bärlauchspinatcremesuppe

Gebackenes Vulkanwachtelei – Chilimayonnaise

Crema di erbe orsino

Uova di quaglia „Vesuvio“ – Mayonnaise piccante

Osttirol: Weide, Feld und Acker

Kavalierspitz vom Fleckvieh – Getrüffelte weiße Wurzelcreme – Plentener Knödel

*Brasata di spalla di manzo – Pura di radice bianche tartufato – Canederli di polenta –
asparaghi – ortica*

Open your mind

Gewürzpfirsich – Rote Rübe – Himbeere – Hanfkekscrumble

Pesca condita – barbabietole – lamponi – biscotti alla canapa

Produzenten/produttori:

Mozzarella: Theresia Goller/Anras Oberried

Bärlauch, Pilze, Brennessel: ...such und finde ich selbst

Kavalierspitz/Rinderschulter: verschiedene Produzenten im Oberland

Wurzelgemüse, Kartoffel (OSKAR): Eurogast Zuegg/Nussdorf-Debant

Landmais: Leitner Mühle/St. Lorenzen

Spargel: Micheler Hof/Lavant

Preise/prezzi:

Kalte Vorspeise oder Suppe – *Antipasti oppure zuppa*: € 7,00

Hauptgericht – *Secondo*: € 16,00

Dessert – *Dolce*: € 8,00