

Osttirol de luxe

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

Ernst Moser, Restaurant Saluti, Matrei – 11. Juli 2022



**Kalte Kartoffelsuppe mit leicht geräucherter Lachsforelle,
Apfel und Forellenkaviar**

*Crema fredda di patate con trota salmonata appena affumicata,
mela e caviale di trota*

€ 9,--

**Geschmorte Rehhaxerln, Johannisbeeren,
Selleriepüree und fermentierter Rettich**

*Brasato di coscia di capriolo, ribes rosso,
purea di sedano rapa, rafano fermentato*

€ 15,--

**Glacierte Marillen, Marillenbrand,
Pistazieneis und Safranbisquit**

*Albicocche glassate, distillato di albicocche,
gelato al pasticchio, pandispagna allo zafferano*

€ 9,--

Produzenten/produuttori:

Lachsforelle/trota salmonata: Fischzucht Zankl/Dellach

Rehhaxerln/coscia di capriolo: Berno Mühlburger/Oberdrum

Marillenbrand/distillato di albicocche: Rudolf Schwarzer/Lienz

Gemüse/verdure: Robitsch Obst & Gemüse/Lienz