

Osttirol de luxe

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

Hans-Peter Sander, Küchenmeister und Haubenkoch, 14. Juli 2022



Terrine – Schwarze Nüsse – Saibling – Spargelmarmelade

Terrina di salmerino alpino – noccioli preservati „neri“ – marmellata di asparagi

€ 11,--

Tauernkalb – Eierschwammerln – Kartoffeltascherl

Vitello degli Alti Tauri – finferli (galletti) – fagottino di patate

€ 15,--

Topfentorte – Vanilleeis – Beeren

Torta di ricotta – gelato alla vaniglia – frutti di bosco

€ 7,--