

Osttirol de luxe

Armin Leitgeb, Haubenkoch & Heimkehrer, 21. Juli 2022

**Armin's Backhendlsalat: Sot-l'y-laisse – Caesar –
Romana – Pecorino**

***Insalata con pollo fritto allo Chef Armin: Boccone
del prete – Caesar – lattuga romana - pecorino***

€ 12,--

**Geschmortes Tauern Lamm: Lauchpüree –
Spitzpaprika – Wiesenkräuter – Fenchelöl**

***Brasato d'agnello degli Alti Tauri: Purea di porro –
peperone corno – erbe dal pascolo – olio di
finocchio***

€ 15,--

**Scheiterhaufen von der Kirsche: Milchzopf – Tiroler
Edle – Latschenkiefer**

***Sformato dolce „Scheiterhaufen“ („il rogo“) con
ciliegia: treccia dolce di pasta lievitata – cioccolata
„Tiroler Edle“ – pino mugo***

€ 8,--