

Osttirol de luxe

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

Ernst Muhr, Miet- und Eventkoch, 26./27. Juli 2022



Das Überraschung Ei
(Gruß aus der Küche, wenn das Menü gewählt wird)

Die Wiese

Heuschaumsuppe - Erdäpfelhibler
Crema di fieno – „Hibler“ di patata

Der Bach

Saibling – Molke – Brunnenkresseöl - Kohlrabi
Salmerino – Latticello – Olio di crescione – Cavolo rapa

Osttirol: Weide, Feld und Acker

Überbackene Lammschulter – Deferegger Senf – Pustertaler Wurzeln
Spalla d'agnello gratinato – Senape ai grani – Radicce pustaesi

Der Garten

Karotten: Kuchen – Gel – süßgeschmort / Apfel: Perlen – Eis – Apfelsaftshot
Carote: Dolci – Brasata dolce e gel / Mela: Perle e gelato

Produzenten/produttori:

Saiblinge: Fischzucht Mair vlg. Peintner/Villgraten; Fischzucht Jobst/Greifenburg

Eier: Roman Bodner/Anras

Bergwiesenheu: Hans Kraler vlg. Walder/Sillianberg

Lamm: Metzgerei Ortner

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

Landmais: Leitner Mühle/St. Lorenzen

Deferegger Senf: Die Senfmacher/St. Jakob i. Defereggen

Preise/prezzi:

Suppe – *Zuppa*: € 5,00

Zwischengericht – *Primo*: € 9,00

Hauptgericht – *Secondo*: € 14,00

Dessert – *Dolce*: € 8,00