

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 pustaresi

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