

Osttirol de luxe

„Kulinarische Sommerfrische“ mit Spitzenköchen aus der Region

Thomas Ellwanger, BBQ-Europameister – 28. und 29. Juli 2022



Hüttschlager Forelle: Junger Sauerkäse – Heu

Filetto di trota selvatica „Hüttschlag“: formaggio grigio – fieno

Geschmortes Jura-Lamm aus eigener Zucht: Schnittlauchnidei - Eierschwammerl

Agnello razza Jura brasata: salterelli al erbe cipollina – finferli freschi

Gebackene Frischkäse-Tascherl: Apfel – Maiwipferl

Panzarotti di ricotta: mela – pune di pino selvatico

Die Tauernkräpfen – *Frittelle tirolesi*

Gamskar: Burrata – Eierschwammerl – Hirschbündner - Rotweinzwiebel

Gamskar: Burrata nostra – finferli – bresaola di cervo – cipolla al vino rosso

Tauernkar: Spinat – Paradeiserchutney – Kuhfrischkäse

Tauernkar: Spinaci – mostarda di pomodori – formaggio fresco

Saukar: Gesmoktes Molkeschwein – Weisskraut – Heumilch

Saukar: Maialino affumicato leggermente – cappuccio bianco – latte

Tappenkar: Preiselbeeren – Zirbeneis – Honigdinkel

Tappenkar: Mirtilli rossi – gelato di pino mugo – farro al miele