

Osttirol de luxe

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

Hans-Peter Sander, Küchenmeister und Haubenkoch, 30. Juli 2022



**Alles Gute vom Figerhof: „Ziege fermentiert“ – Frischkäse und Joghurt –
Ochsenherzen-Tomaten**

***Tutte le bontà del maso Figerhof: „la capra fermentata“ – „burrata“ e yogurt,
pomodori „cuore di bue“***

€ 11,--

Bernos Hirsch-Fricandean – Pressknödel – Portobello-Pilze

Fricandò di cervo di Berno Mühlburger – canederli pressati – funghi Portobello

€ 15,--

Dunkle Schokolade, Marille geeist

Ciocolata amara, albicocca ghiacciata

€ 11,--

Menü-Preis / Prezzo menu completo € 33,--