

# Osttirol de luxe

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

***Thomas Ebner, Almfamilyhotel Scherer – 12. August 2022***



**Quellwassersaibling – Kapuzinerkresse – Saurer Rahm**  
***Pesce salmerino alpino, crescione cappuccina, panna acida***

**€ 9,--**

**Steinpilz-Essenz – Reh-Lecker (Zunge) \***  
***Consommé di porcini, lingua di capriolo \****

**Ziegenkitz – Kohlrabi-Blatt – Schalotte - Peterwurze**  
***Capretto – foglio di cavolo rapa – scalogno – radice di prezzemolo***

**€ 13,--**

**Topinambur – Schwarzba – Gebrannte Mandel**  
***Topinambur – mirtilli – mandorle tostate***

**€ 9,--**

**Bergfeuer-Käse – Fenchel agrodolce – Sonnenblume \***  
***Formaggio “Bergfeuer” – agrodolce di finocchio – girasole \****

**Gesamtes Menü inkl. Suppe und Käsegang: € 29,--**

**\* Suppe und Käsegang nicht als einzelnes Gericht bestellbar**

***Prezzo menu completo compresa zuppa e portata di formaggio: € 29,--***

***\* Zuppa e formaggio non disponibile come ordine singolo***