

Osttirol de luxe

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

Ernst Moser, Restaurant Saluti, Matrei – 19. Juli 2022



Alpine „Bouillabaisse“
Heimische Fische – Safran – Waldpilze – Gemüse – Fichtenöl

Zuppa di pesce “Bouillabaisse alpina”
Pesce nostrano – zafferano – funghi – verdure – olio essenziale di peccio

€ 10,--

Osttiroler „Wanderhuhn“
Junger Knoblauch – Salzzitrone – Berglinsen – Miso – Ras el hanout

Pollo ruspante
Aglio giovane – limone preservato in sale – miso – ras el hanout

€ 15,--

Gebrannte Gewürzschokolade
Pfirsich – Salz-Karamelleis

Ciocolata “bruciata” alle spezie
Pesca – gelato di caramello salato

€ 8,--

Produzenten/produttori:

Gemüse/verdure: Buchacher/Dölsach

Forelle/trote: Fischzucht Zankl/Dellach

Saibling/salmerino alpino: Blassnig/Degereggental

Brot/pane: Bäckerei Patterer/Matrei

„Wanderhuhn“/pollo ruspante: Kuenz-Hof/Dölsach

Schwammerln aus heimischen Wäldern/funghi die boschi nostrani

Ras el hanout Gewürzmischung/misto spezie Ras el hanout: Restaurant Lotus/Lienz