

Osttirol de luxe

„Kulinarische Sommerfrische“
mit Spitzenköchen aus der Region

Hans-Peter Sander, Küchenmeister und Haubenkoch, 20. August 2022



und

Werner Gander, Hotel Strasserwirt, 20. August 2022



Fischnockerl – Senfkaviar – Tomatenmarmelade

Gnocchetto di pesce – „caviale“ di senape – marmellata di pomodori

€ 11,--

Basilikumschlutzer – Ziegenkäse – gutes Öl

***„Schlutzkrapfen“ (ravioli tirolesi) al basilico – formaggio di latte di capra –
olio buono***

€ 11,--

Kalbstafelspitz – Knoblauch – Dölsacher Polenta – geschmorte Rohnen

Bollito di vitello – aglio – polenta del paese Dölsach – barbabetola brasata

€ 15,--

„Kiachl“ – Granten – Eis

„Kiachl“ (frittella dolce tirolese) – mirtilli rossi - gelato

€ 7,--