

Osttirol de luxe

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

Ernst Muhr, Miet- und Eventkoch, 26. August 2022



Pfirsichsorbet – Apfelessig – Dinkelcracker

„Gruß aus der Küche“ (inklusive bei Bestellung des gesamten Menüs)
„Amuse bouche“ (*compresa ordinando il menu completo*)

Schafspeck – Schafskäsejoghurt mit Fenchel – eingelegter Spargel

„Speck“ *d’agnello* – *formaggio e jogurt di pecora al finocchio* – *asparagi in agrodolce*

€ 8,--

oder/und / o/e

Schwammerlsuppe

Crema di funghi misti

€ 6,--

Aus'm Wald / *Della caccia:*

Hirschkalb: als Gulasch, Hamburger und Brat'l – gebackener Rotkrautkrapfen – Steinpilzpolenta

„Vitello“ *di cervo: Arrosto, Hamburger e ragù* – „Krapfen“ *di cappuccio rosso* – *polenta ai porcini*

€ 16,--

Der Obstgarten / *Il orto di frutta:*

Steinfrüchte als Bowle und Eis – „Ingsaate“ Bauernkrapfen

Sorbetto e zuppetta fredda di pesche noci – „Krapfen“ *al papavero e pere secche*

€ 7,--

Produzenten/*produttori:*

Dinkelcracker: Bäckerei Gruber/Lienz

Schafspeck: Franz Fankhauser

Schafskäse: diverse Produzenten aus Ost- und Südtirol

Spargel: Fam. Kaplenig vlg. Micheler Hof/Lavant

Hirschkalb: Jäger Rudi Neumayr

Wurzelgemüse, Kartoffel (OSKAR): Eurogast Zuegg/Nussdorf-Debant

Landmais: Leitner Mühle/St. Lorenzen

Pilze: ...suche und finde ich selber