

Osttirol de luxe

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

Ernst Muhr, Miet- und Eventkoch, Ernst Muhr's Osttiroler Kuchl

2. August 2023



BEET THE MEAT: Grillgemüse – Paprikasorbet – Rosmarinciabatta

Tatara di verdure alla griglia – sorbetto di peperoni – ciabatta di rosmarino

€ 8,--

WALD, WIESE UND ACKER: Polentatascherl – Heusud – Eierschwammerl – Ackerbohne

Raviolini di polenta – fondo di fieno – finferli – fave

€ 8,--

WILD IM SOMMER: Reh/Hirsch – Sommergemüse – Steinpilzknödel – Deferegger Senf

Capriolo oppure cervo – verdure estive – canederli di porcini – senape

€ 16,--

**SCHWARZBEEREN UND ALMROSEN: Schwarzbeernocke – Almroseneis –
Praline – frische Schwarzbeeren**

Frittelle di ribes neri – gelato di rosa alpina – praline – ribes neri freschi

€ 8,--

Menüpreis/prezzo menù completo: € 40,--

LIVE vor Ort: Weingut Wohlmuth, Südsteiermark

Produzenten/produttori:

Weißer Landmais: Familie Brandstätter/Würmlach

Almrosen, Basilikum, Kräuter, Eierschwammerl: ...suche und finde ich selbst

Rosmarinciabatta: Bäckerei Rainer/Sillian

Wild: Villgrater Bergfleisch

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

Almroseneis: Familie Schaller, Weberhof/Außervillgraten

Schwarzbeeren: viele fleißige Hände aus dem Oberland

Senf: Bernd Troger - Der Senfmacher/Defereggental

