

## **Osttirol de luxe**

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

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

***12. 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,--**

**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