

Osttirol de luxe

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

Clemens Gesser, Hotel Gesser, Sillian – 14. Juli 2023



Rote Bete Brot – Sauerteigbutter

Pane di barbabietola – burro acido

Kräutergerste – Heu-Velouté – Zwiebelmarmelade – Holunder

Orzo con erbe – vellutata di fieno – marmellata alle cipolle – sambuco

€ 14,--

Geschmortes Schwein – Polenta – Kohl – Karotte

Brasato di maiale – polenta – cavolo – carote

€ 19,--

Zirbenrahm – Sauerkirsche – Blutknusper – Fichte

Panna al cembro – amarena – croccante al sangue – peccio

€ 9,--

Menüpreis/prezzo menù completo: € 38,--

Produzenten/produttori:

Milchprodukte/latticini: Peisserhof, Familie Schneider/Sillian

Schwein/maiale: Direktvermarktung Fam. Walder, Strassen

Maismehl/polenta: Fohlenhof Astner, Familie Astner, Nikolsdorf

Käse/formaggio: GenussBunker, Hubert Stockner, Südtirol

Honig/miele: Imkerei Josef Bürgler/Sillian