

# Osttirol de luxe

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

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

***20. Juli 2023***



**BEET THE MEAT: Rote und gelbe Rübe – Radieschen – Wachtelei**

*Barbabietole e rape gialle – rapanelli – uova di quaglia*

€ 8,--

**MEIN ROGGENER KRAPPEN: Frischkäse – Sellerie – „Kasebolle“ – Roggen**

*Formaggio fresco – sedano – formaggio secco – segale*

€ 8,--

**VILLGRATER LAMM / AGNELLO „VILLGRATENTAL“:**

**Hot Dog/Schulter/Ragout – Fenchel – Bärlauch – Deferegger Senf**

*Hot Dog/spalla e ragú brasata – finocchio – canederli di erbe orsino – senape*

€ 16,--

**Caprese:**

**Basilikum – Tomate – Mandeln – Ziegenfrischkäse**

*Basilico – pomodori – mandorle – formaggio di capra*

€ 8,--

**Menüpreis/prezzo menù completo: € 40,--**

**Produzenten/produttori:**

Kasebolle: Ida Walder vlg. Schöneeggerhof/Innervillgraten

Bärlauch, Basilikum, Kräuter: ...suche und finde ich selber

Wachteleier: verschiedene Produzenten im Oberland

Lamm: Villgrater Bergfleisch

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

Basilikumeis: Familie Schaller, Weberhof/Außervillgraten

Ziegenfrischkäse: Käserei Toblach/Südtirol

Senf: Bernd Troger - Der Senfmacher/Defereggental