

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. Schöneggerhof/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