

Osttirol de luxe

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

Clara Aue, Gralhof, Weißensee – 5. August 2024



Beef Tatar vom Gralhof-Jungrind mit Trüffel-Mayo, eingelegten Zwiebeln und Radieschen, hausgemachtes Weißbrot

Tartaro di manzo giovane del Gralhof con maionese al tartufo, cipolle in agrodolce e ravanelli, pane bianco fatto in casa

€ 18,--

Vegetarische Vorspeise alternativ / *alternativa vegetariana all'antipasto:*

**Rote Rübe Tatar mit Trüffel-Mayo, eingelegten Zwiebeln und Radieschen,
hausgemachtes Weißbrot**

***Tartaro di barbabietola con maionese al tartufo, cipolle in agrodolce e
ravanelli, pane bianco fatto in casa***

€ 14,--

**Pulled pork aus dem Smoker im Pita Brot mit Coleslaw, Senfgurke und
Röstschalotten**

***Maiale sfilacciato affumicato in pane pita con coleslaw, cetriolini alla senape e
scalogno croccante***

€ 26,--

Vegetarische Hauptspeise/*alternativa vegetariana al piatto principale:*

**Schmortomate, cremige Polenta, Parmesan, Dukkah*, Petersilie-Apfel-
Gremolata**

***Pomodoro brasato, polenta cremosa, Dukkah*, parmigiano, gremolata di
prezzemolo e mela***

€ 19,--

Zitronencrumble, Vanilleschaum, Waldbeer-Mascarpone-Eis

Crumble al limone, spuma di vaniglia, gelato al mascarpone e frutti di bosco

€ 9,--

Menüpreis pro Person / *prezzo menù completo:* € 45,--

Menüpreis vegetarisch pro Person / *prezzo menù vegetariano:* € 40,--

****Ägyptische bzw. Nahost-Gewürzmischung auf Basis von Nüssen, Kräutern und Gewürzen***