

# *Osttirol de luxe*

*Ernst Muhr - 8./9. August 2024*



## *Salat „Hauptplatz“*

**Melone – CousCous – Roter Zwiebel – Buttermilchgebeizte Lachsforelle**

*Melone – CousCous – Cipolla tropea sottaceto – Trota salmonata*

\*\*\*\*\*

## *Die Bergwiese*

**Gebundene Heusuppe im Nest – Brennessel Tirt'l**

*Zuppa di fieno al nido – „Tirtles“ all'ortica*

## *Das Schwarzfeder Huhn*

Vom Schnabel bis zur Schwanzfeder – „OSTTIROLle“ - Maisschrot  
Il Migliore della faraona – *Rotolino Tirolese* – *Crema di mais dolce*

\*\*\*\*\*

## *Salat Caprese ... ober Siass*

**Mascarpone Eis – Tomatenmarmelade – Basilikum - Crostoli**  
*Gelato di mascarpone e burrata – Marmellata di pomodori – Basilico - Crostoli*

## *Preise / Prezzi*

<i>Kalte Vorspeise / Antipasto</i>	€ 11,00
<i>Suppe / Zuppa</i>	€ 7,00
<i>Hauptgericht / Secondo</i>	€ 22,00
<i>Dessert / Dolce</i>	€ 10,00

## *Lieferanten / Produzenten / Produttori*

Brennessel, Kräuter, Basilikum	...such und finde ich selbst
Lachsforelle	Fischerei Jobst/Greifenburg
Schwarzfederhuhn	Welsberg/Südtirol
Melone, Wurzelgemüse, Tropeazwiebel	Eurogast Zuegg
Mascarpone Eis	Fam. Schaller/Weberhof/Außervillgraten
Bergwiesenheu	Viele fleißige Hände aus dem Oberland
Hülsenfrüchte/Maisschrot	Leitner Mühle/St. Lorenzen bei Bruneck