

# Osttirol de luxe

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

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

*15. August 2024*



### **A WILDES G'SCHNATTER:**

**Angeräucherte Entenbrust – Kernöl Linsen – Marille – Grüner Kren**

***Petto d'anatra leggermento affumicato – lenticchie – albicocche – kren verde***

**€ 10,--**

### **GOGGILE VOM WANDERHUHN:**

**Stunden-Ei – Steinpilzcreme – Sellerie – Liebstöckl-Öl**

***Uova soda – crema di porcini – sedano – olio d'angelica***

**€ 10,--**

### **DAS OSTTIROLER ALMSCHWEIN:**

**Rücken, Bauch und Haxerl – Salzzitrone – Preßknödel – Jungkraut**

***Lonza, pancetta e stinco – limone al sale – canederli di formaggio – cappuccio bianco***

**€ 22,--**

### **PFIRSICH UND HAGEBUTTE:**

**Ofenpfirsich – Hagebutteneis – süßer Zwieback**

***Pesca al forno – gelato di rosa canina – biscotti tradizionale***

**€ 10,--**

### **Produzenten/*produttori*:**

Eier: Alexander Guggenberger/Abfaltersbach

Basilikum, Kräuter, Steinpilze: ...such und finde ich selbst

Almschwein: Familie Jans/Kals

Linsen: Leitner Mühle/St. Lorenzen bei Bruneck

Wurzelgemüse, Kraut: Eurogast Zuegg/Nussdorf-Debant

Hagebutten Eis: Familie Schaller, Weberhof/Außervillgraten

Geräucherte Entenbrust: Villgrater Bergfleisch/Außervillgraten

Süßer Zwieback: Lisa's Backstube/Strassen