

## **Osttirol de luxe**

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

***Jakub Radina, Soulsisters' Hotel, Kaprun – 13. August 2024***



**Leoganger Lachsforelle – Sauerteigbrot – Kräuter-Cayennepfeffer-Dip –  
Zitronen Espuma**

***Trota salmonata di Leogang – pane di lievito madre –  
dip di erbe e pepe di cayenna – schiuma al limone***

**€ 15,--**

**Kalbstafelspitz – Krensauce – Karottenpüree – Urkarotte**

***Bollito di vitello – salsa al rafano – purè di carote – carota viola***

**€ 16,--**

**Vegetarisch/vegetariano:**

**“Fake Ente” – Karfiol – Fenchel – Kichererbsen – Gemüse Demi Glace  
Sauce**

***“Anatra finta” – cavolfiore – finocchio – ceci – salsa demi glace di verdure***

**€ 11,--**

**Mohnknödel – Pfirsich – braune Butter – Granny Smith Sorbet**

***Canederli al papavero – pesca – burro nocciola –  
sorbetto di mela Granny Smith***

**€ 8,--**

**Menüpreis 3 Gänge/prezzo menù completo 3 portate: € 36,--**