

# Osttirol de luxe

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

*Thomas Ebner & Maximilian Trauner, Almfamilyhotel Scherer \*\*\*\*S,  
Obertilliach*

*2. August 2024*



**Gazpacho-Fond – Gebirgsforelle – Sauerampfer-Öl**  
***Fondo di Gazpacho – Trota di montagna – Olio di acetosa***

**Orientalische Rote Linsen-Schaumsuppe – Berg-Lamm-Springroll**  
***Zuppa orientale spumosa di lenticchie rosse – “Involtino primavera” con agnello di montagna***

**Spanferkel-Wangerl – Grünes Almkräutercurry – Tillga Guanciale**  
***Guanciale di maialino da latte – Curry verde di erbe alpine – Guanciale Tillga***

**Bergbauernmilch – Mais – Fermentierter Schwarzer Knoblauch – Salzkaramell**  
***Latte di contadino di montagna – Granturco – Aglio nero fermentato – Caramello salato***

**Ziegenfrischkäse vom Mösenbacherhof – Balsamico-Weichseln –**  
**“Superfood”-Knäckebrötchen**  
***Formaggio fresco di capra del maso Mösenbacher – Amarene balsamiche –***  
***“Superfood” croccante***

**Tillga Fichtenwipfel-Likör**  
***Liquore ai germogli di abete Tillga***

**Gesamtes Menü (inkl. Suppengang & Käsegang): € 35,--**  
***Prezzo menu (inclusa la zuppa e il formaggio) € 35,--***