

# Osttirol de luxe

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

***Edgar Erlacher, Goldader – Alpine Kulinarik, Tamsweg***

***16. Juli 2024***



**Geräucherter Saibling – Fenchel – Kren**  
***Trota salmonata affumicata – finocchio – rafano***

**€ 8,--**

**Kalbsbackerl – Pilze – Eachtleng (Kartoffel) Baumkuchen**  
***Brasato di guancale di vitello – funghi – Baumkuchen\* di  
patate „Eachtleng“***

**€ 18,--**

**Ribisel Tarte – weiße Schokolade – Zitronen Verbene**  
***Torta di ribes – cioccolato bianco – verbena al limone***

**€ 8,--**

**\*Baumkuchen: normalerweise un dolce a forma di tronco, oggi in versione salata**

**Menüpreis/prezzo menù completo: € 29,--**