

# Osttirol de luxe

## „Kulinarische Sommerfrische“ mit Spitzenköchen aus der Region

*Robert Lang, Hotel Restaurant Moarhof, Lienz  
19. Juli 2024*



**Aufstrich & Gebäck – *Pane e companatico***

**Amuse Gueule – *Bocconi di benvenuto***

**Osttiroler Gams: Bouillon – Ravioli – Carpaccio – Grissini**

***Camoscio nostrano: consommé – ravioli – carpaccio – grissini***

**€ 15,--**

**Von der Pustertaler Sprinze (Rind): Beiried & Haxe – Paprika – Erdäpfel**

***Dal bovino di razza Sprinze Pusterese: contofiletto & stinco –  
peperone - patate***

**€ 24,--**

**Parfait: Mocca – Müsli – Kirsche**

***Parfait: mocca – muesli – ciliegia***

**€ 9,--**

**Menüpreis / *prezzo menù completo*: € 45,--**