

Osttirol de luxe

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

***Florian Bucar
Der Daberer – Das Biohotel
25. Juli 2024***



Wurzeltatar – Sardelle – Kapern – Senf – Olivenöl – Grissini

Tartaro di radici – acciughe – capperi – senape – olio d'oliva – grissini

€ 12,--

Reisfleisch vom Molkeschwein – Paprika – Bergkäse – Rahmgurkensalat

***Riso con carne di maiale foderato con cagliata – peperoni –
formaggio di montagna – insalata di cetrioli alla panna***

€ 16,--

Vegetarisch/Vegetariano:

Gefüllte Zucchini – Pilze – Tomaten – Basilikum – Gailtaler Almschotten

***Zucchine ripiene – funghi – pomodori – basilico –
formaggio Almschotten della valle Gailtal***

€ 16,--

Weißer Zotter Schokolade – Marille – Mandel – Rosen

Cioccolato bianco del cioccolataio Zotter – albicocca – mandorla – rose

€ 12,--

Menüpreis/prezzo menù completo: € 38,--