

Osttirol de luxe

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

***Chef's Table – Hotel Gesser, Sillian
26. Juli 2024***



Menü Alpine Heimatküche
Menu cucina alpina del territorio

Roggenbrot – Pilztopfen – Waldmeister

Pane di segale – ricotta ai funghi – asperula

Alles von der Zwiebel – Rinderherz – Brennessel

Tutto della cipolla – cuore di manzo – ortica

€ 13,--

Kalbstafelspitz – Karotte – Weißkraut – Erdäpfel

Bollito di vitello – carota – cavolo bianco – patate

€ 25,--

Naturjoghurt – Schwarzbeere – Hanf – Holunder – Fichte

Yogurt naturale di latte di vacca – mirtilli – canapa – sambuco – peccio

€ 9,--

Menüpreis/prezzo menù completo: € 42,--

Produzenten/produttori:

Milchprodukte/prodotti lattiero-caseari: Peisserhof, Familie Schneider/Sillian

Rinderherz/cuore di manzo: Villgrater Bergfleisch

Kalbstafelspitz/punta di petto di vitello: Metzgerei Ortner, Sillian

Erdäpfel/patate: „Oskar“ aus Osttirol

Honig/miele: Imkerei Josef Bürgler/Sillian

Hanf, Maismehl/canapa, farina di mais: Fohlenhof Astner, Familie Astner, Nikolsdorf