

## Osttirol de luxe

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

***Stefan Lastin, Gamskogelhütte, Katschberg – 30. Juli 2024***



**Dry Age Lachsforelle von der Fischzucht Jobst – Buttermilch –  
Kaffirlimette – Gurke**

***Trota salmonata stagionata a secco della piscicoltura Jobst –  
latticello – combava (kaffir lime) – cetriolo***

**€ 25,--**

**Rinderwade – Rotwein – Eierschwammerl – Sellerie**

***Campanello (“pesce”) di manzo – finferli – sedano rapa***

**€ 28,--**

**Bauerntopfen – Sauerrahm – Marille – Nussbutterbrösel**

***Ricotta di contadino – albicocca – briciole di burro nocciola***

**€ 12,--**

**Menüpreis pro Person / prezzo menù completo: € 60,--**