

Osttirol de luxe

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

Ernst Muhr, Miet- und Eventkoch, Ernst Muhr's Osttiroler Kuchl

31. Juli 2024



SALAT „BERGMAHDER“:

Hülsenfrüchte – Steckerlbrot – Bergheu Öl

Lenticchie – ceci e fave – pane fatto in casa su stecche di legno – olio di fieno

€ 9,--

RÜHREN BIS ZUM SCHWARZWERDEN:

Risotto vialone nano – geschmortes Sommergemüse – Eierschwammerl

Risotto vialone nano – verdure estive – finferli

€ 9,--

VILLGRATER LAMM IM SOMMER:

Lammvarianten – Essigmarille – Polentaknödel – Sommergrün – Fenchel

Tris d'agnello – albicocche sottaceto – canederli di polenta – finocchio

€ 22,--

PFIRSICH UND HAGEBUTTE:

Ofenpfirsich – Hagebutteneis – süßer Zwieback

Pesca al forno – gelato di rosa canina – biscotti tradizionale

€ 9,--

Produzenten/*produttori*:

Weißer Landmais: Familie Brandstätter/Würmlach

Almrosen, Basilikum, Kräuter, Eierschwammerl: ...such und finde ich selbst

Steckerlbrot: Bäckerei Rainer/Sillian

Lamm: Villgrater Bergfleisch

Wurzelgemüse, Fenchel: Eurogast Zuegg/Nussdorf-Debant

Hagebutten Eis: Familie Schaller, Werberhof/Außervillgraten

Bergwiesenheu: viele fleißige Hände aus dem Oberland

Hülsenfrüchte: Leitner Mühle/St. Lorenzen bei Bruneck