

Osttirol de luxe

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

***Thomas Gruber, Restaurant Seespitz, Schlosshotel Velden
mit Chefsommelier Markus Gladitsch
6. August 2024***



SEE-VICHE – Seesaibling, Kaviar, Eierschwammerl, Dillöl, Leche de Tigre

***SEE-VICHE (Ceviche) –
Trota di lago, caviale, finferli, olio all’aneto, salsa leche de tigre***

€ 20,--

**KÄRNTNER KASNUDELN – Eierschwammerlbutter, Schnittlauch,
Radieserl**

***RAVIOLI CARINZIANI „KASNUDELN“ –
Burro ai finferli, erba cipollina, ravanelli***

€ 16,--

**DUROC SCHWEIN – Maistortilla, Chili, Erbsen, Guacamole, Minze- und
Koriandersalat**

***MAIALE DUROC –
Tortilla di mais, chili, piselli, guacamole, insalata di menta e coriandolo***

€ 20,--

STERZ & KAFFEE – Polentakuchen, Popcorn Espuma, Kaffee Eis

STERZ & CAFFÈ – Torta di polenta, espuma di popcorn, gelato al caffè

€ 12,--

Menüpreis 3 Gänge vegetarisch/ *Menu a 3 portate*: € 45,--

Menüpreis 3 Gänge Fleisch/ *Menu a 3 portate*: € 48,--