

Mountain Dining

Variation vom einheimischen Saibling und Rohnen
Bio-Rohnen vom Feichterhof (Toblach)

Consommé vom einheimischen Hirsch
mit Steinpilz-Cappelletti

Roggenbrotravioli
mit Graukäse und Palabirnmehl
Graukäse vom Veiderhof (Vierschach)
Palabirnen vom Talerhof (Schluderns)

Hagebutten-Sorbet

Rosa gebratenes Bio-Kalb
mit Kartoffel-Trüffelgratin und Wurzelgemüse
Bio-Fleisch vom Hof „Joasa“ (Kartitsch)
Bio-Kartoffeln vom Schwarzadlerhof (Toblach)

Fichtenspitz-Halbgefrorenes
mit Schokokrokette und Sanddorn
Fichtenhonig vom Ranerhof (Innichberg)