



*“Kreatives aus Südtirol“  
cooking by Stefan Unterkircher*

*im*

*Gasthaus “Zum Deglbauer”*

*zusammen mit der Küchencrew  
bestehend aus*

*Steffi Faist*

*Marion Wein*

*Christian Neuroth*

*Helmut Schwögler*

*Erwin Schoch*

*und*

*Peter Trepnau*



*Hemau, 5. März 2010*

Carpaccio und Ringburger vom Ahrntaler BIO Rind,  
Buchen-Rauch und Konfitt von „Stefan Unterkircher“

Südtiroler Sekt „Arunda Rosé Brut“  
Josef Reiterer



Gebratenes Erdäpfel-Tartar mit sauren Zipferln  
„nach Peter Trepnau Art“,  
Espuma vom süßen Senf im Sesam-Cannolo

Weißburgunder „Castel Ringberg“ '08  
Elena Walch



Essenz von Latschen mit Spieß vom Pressknödel und Kamin-Wurz



Schwarzplentene Teigtaschen „von Christian Neuroth“  
mit Vinschger Marille gefüllt,  
Fonduta vom Stilsfer Käse und Zigeunerkraut

Sauvignon „Puntay“ '08  
Erste & Neue Kellerei



Temperierter Alpensaibling mit Räucher-Salz und Urpaarl-Croutons,  
schwules Pastinaken-Püree „alla Helmut Schwögler jun.“

Kalterer See Auslese „Bischofsleiten“ '08  
Castel Sallegg



„Von Steffi Faist zum elektrisieren gebrachtes“ HUGO Sorbet  
mit Tempura von Flitzer Speck und Garnele



Lamm-Ossobuco vom Villnösser Brillenschaf im Bergheu gegart,  
dazu Drahdexipfeifferl „alla Marion Wein“

Lagrein Riserva „De Silva“ '07  
Peter Sölva & Söhne



Crème Brûlée vom Golden Gele®,  
Weinrouge Schlotze und Erdbeer-Chips



Der Elstar „von Erwin Schoch im knusprigen Teigblatt gewickelt“,  
Sabayon vom Roan und Mascobado Zucker,  
dazu Sauerrahm-Eis und Alpler

Gewürztraminer „Roan“ Spätlese '07  
Kellerei Tramin