Bistrò UNION
TASTE DOLOMITES

25·07·2021

A cena con Gustav Mahler
Zu Tisch mit Gustav Mahler

Aperitiv

—

"Pivny Syr" Vollkorn- Schwarzbrotcroutons
dazu Weichkäse aromatisiert mit Bier
und rote, karamellisierte Tropea-Zwiebel

—

Hausgemachte Schlutzkrapfen gefüllt mit Ziegentopfen und Kräutern
in brauner Butter

—

Geröstel nach "Frau Emma's Rezept" mit Pustertaler Kartoffeln

—

Vinschger Marillenknödel
auf Vanillecreme

GETRÄNKE

—

Spaten Bier
Chianti gallo nero
Asti spumante
Altemasi brut millesimato

1908 -1910
GUSTAV·MAHLER
IN TOBLACH
A DOBBIACO

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953