



Dahoam im Salzkammergut

Grillkurs

Schafskäserolle aus dem Buchenrauch mit Erdbeere – Minze Chutney, Brot vom Stein und Frühlingssalat

Saibling im Ganzen vom Zedernholzbrett, lauwarmer Erdäpfelsalat mit Brunnenkresse und Crème Fraiche

Wagyu Beef Burger mit Bergkäse, Röstzwiebel Mayonnaise, Gurkenrelish & knackigem Salat im Mini Salzweckerl

Fingerfood – Karree Steaks vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus der Chili Apfelmarmelade

Steak von der Kalbin dry aged mit gefülltem Grillkartoffel

Überbackene Topfenpalatschinken mit frischen Beeren

Seminar Dauer ca. 4 Stunden

Unsere regionalen Produzenten:

BIO Fisch – Markus Moser / BIO Fisch Großalm – Salmos
Rindfleisch & Schweinefleisch – Fleischerei Hermann Gruber / Gmunden
Wagyu Beef – Roland Pühringer / Putz Wagyu / Ohlsdorf
Schafkäse – Karin & Günther Mössl / Vorchdorf
Obst & Gemüse – Kirchgatterer / Ohlsdorf
Gewürzmischungen & Rubs – Markus Lukas / franzjosephs.at

Copyright und alle Rechte vorbehalten Markus Lukas, Schrebergasse 10, 4616 Weißkirchen