



MONTAG 11.07.,  
DIENSTAG 12.07. &  
MITTWOCH 13.07.



## 4-Gänge-Gourmetdinner

### [wald.spaziergang]

Bio.Pilze | Qualität.Tirol.Bio.Tiroler.Bergkäse.g.U.  
Knoblauchasche

### [alpines.curry]

Karfiol | Grüner.Apfel | Gold.Rosinen | Latsche

### [nauderer.bergwald]

Qualität.Tirol.Kwell.Saibling<sup>2</sup> | Fichte | Lärche

### [lamm.im.schafspelz]

Maxnhof.Lamm<sup>3</sup> | Pflaume | Sellerie | Wildkräuter

### [apfel.stadl]

Qualität.Tirol.Apfel | Heu | Kamille | Nüsse

Auf Anfrage ist eine vegetarische Variante  
des Menüs gerne möglich.

Haubenmenü

€ 85,-\*

\*exkl. Getränke pro Person

## Weinbegleitung

zubuchbar

### Zum [alpines.curry]:

Joe Beyer – Riesling „Envoy“ 2019,  
Roselsdorf, Weinviertel

### Zum [nauderer.bergwald]:

Gernot Heinrich – Naked White 2018,  
Gols, Burgenland

### Zum [lamm.im.schafspelz]:

Julius Klein – Johannisberg Cuvée 2019,  
Pernersdorf, Weinviertel

### Zum [apfel.stadl]:

Angerhof Hans Tschida – Beerenauslese Sämpling 88 2017,  
Illmitz, Burgenland

Weinbegleitung

€ 19,-



## ABENDMENÜ DER WELTMEISTERKÖCHE



**Michael Ploner & Oliver Mijic**  
S'kammerli Gourmetrestaurant Nauders

*Michi Ploner und Oliver Mijic sind Inhaber des  
Kammerli Gourmetrestaurants in Nauders.*

*Michi wurde 2018 mit dem österreichischen Kochnationalteam  
Weltmeister, davor kochte er z. B. bei Johann Lafer und im Noma in  
Kopenhagen. Olli startete seine Lehre in Innsbruck, kochte danach  
z. B. in London bei Heston Blumenthal und bei Johann Lafer. Dann  
entschied er sich, mit Michi gemeinsam das Kammerli zu eröffnen.*

*Die beiden kochen am liebsten mit vielen regionalen Produkten  
und kombinieren internationalen Techniken mit ganz viel Liebe zum  
Detail und zum Beruf Koch. Unterstützt werden die zwei Jungs vom  
Weltmeistertrainer Philipp Stohner.*