

# 'O Olio mio...' am Montag 21. Juni 2010

Was liegt einem Gastgeber näher als auch beim Olivenöl hohe Qualität anzubieten? Seit so vielen Jahren schätzen die überzeugten Stammgäste neben der vertrauten Atmosphäre auch die stets gleichbleibende Qualität von Speisen und Getränken bzw. die verwendeten Zutaten. So steht Christian Burkia nicht nur in Weinfragen als Sommelier seinen Gästen zur Seite, sondern seit 2009 auch als geprüfter Olivenölfachmann. Niemand geringerer als der bekannte Diplom-Olivenölkoster und Produzent Amadeus Löw zeigte für seine Ausbildung verantwortlich.



auch die Marillenknödel. Höchster Qualitätsanspruch bei den Zutaten und bewusstes Einkaufen & Kochen mit den Jahreszeiten – das sind die Bausteine des „Slow Food“- Konzeptes. Christian Burkia ist überzeugt: „Unreife Marillen, die mehrere tausend Kilometer zu uns reisen, schmecken nicht so gut und sind ökologischer Wahnsinn.“



Reservierung dringend empfohlen!  
Tel. 0512/ 284364 oder  
online » » » burkia.at. Täglich wird  
im Innsbrucker Restaurant am  
Fürstenweg 172 von 11.30 bis  
22.30 Uhr durchgehend serviert.



## Sommerliches Slow Food unter freiem Himmel

Die Kreationen von Küchenchef Jürgen und seinem Team versprechen genussvolle Stunden. Im Sommer ruft sich außerdem ein weiterer Klassiker des Hauses in Erinnerung: Der gerührte Eiskaffee aus dem Hause Burkia ist seit Jahren kein Geheimtipp mehr für Genießer. Ein echter Garant für sofortiges Dolce Vita - Feeling sind

Das Olivenöl Menü am Montag 21. Juni 2010, ab 18 Uhr

Bruschette mit Coratina-Oliven

\*\*\*

Klare Tomatensuppe  
mit gebackener Kampanischer Mozzarella

\*\*\*

Spaghetti al limone

\*\*\*

Filetto di Manzo all'Olio mit Olivenpolenta

\*\*\*

Erdbeeren Royal

Speisenfolge inkl. Vortrag und Öl-Verkostung  
mit Diplom. Olivenölkoster Amadeus Löw

3-Gang 45,- bzw. 5-Gang 55,- EUR pro Person  
Begrenzte Platzanzahl!