

# Summer School VetINNSights 2025

**Donnerstag, 10. Juli 2025**  
**Parissaal, Landhaus 1**

Gemäß dem Landtagsbeschluss vom 04.05.2017 sollen Gastronomie-, Hotellerie- und Cateringbetriebe dem Motto „Wo Tirol drauf steht, ist Tirol drin.“ folgen. Mit dem Jahr 2021 wird dieser Qualitätsanspruch bei Cateringaufträgen des Landes Tirol in einer Vereinbarung schriftlich festgehalten. Der Caterer hat sich durch die Unterzeichnung dieser Auftragsvereinbarung und Qualitätssicherungsbedingungen dazu verpflichtet, die Rohstoffe für die Speisen nachweislich aus Tirol zu beziehen. Die Einhaltung der Vereinbarung wird durch die Agrarmarketing Tirol kontrolliert. Das beauftragte Catering-Unternehmen ist vom Land Tirol und der Agrarmarketing Tirol als zertifizierter Caterer 2021 für Tiroler Landesveranstaltungen ausgezeichnet worden.

Menü



# Getränkebegleitung

## **Weißwein**

Frühwirth, Weiß Burgunder  
Steiermark, Jahrgang 2023

## **Rotwein**

Sabathi, Zweigelt  
Steiermark, Jahrgang 2023

## **Bier**

Zillertal Bier

## **Antialkoholisches**

Silberquelle Mineralwasser

Silberquelle Limo

Apfelsaft Qualität Tirol

# Menü

## **Stehbuffet**

Sommersalate

---

Tiroler Gröstl mit Spiegelei

---

Rollgersten-Risotto mit Almkäse

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.