



COOK THE MOUNTAIN

DOLOMITEN APERITIF

“Frico”

—

Wurzel Chips

—

Hausgemachter Lammschinken

—

Tomate?

—

Geräucherter Huchen aus der Donau

—

Ihr Brot



Chef de Cuisine: Norbert Niederkofler
Sous Chef: Michele Lazzarini
Chef Pasticcere: Andrea Tortora
Chef de Service & Sommelier: Christian Rainer

MENU COOK THE MOUNTAIN

TARTAR VON DER RENKE

WEINBERGSCHNECKEN & SCHWARZER KNOBLAUCH

FORELLE MÜLLERIN ART

AAL, KÜRBIS, SANDDORN

RISOTTO MIT GRAUKÄSE

ROTE BEETE GNOCCHI

KALBSKUTTELN

TAUBE, KOJI & HOLUNDERBEEREN

LAMM AUS DEM EISACKTAL

KAKI, MANDARINE & KAFFEEPULVER

NOUGATKNÖDEL & KASTANIEN

Menu "COOK THE MOUNTAIN": Euro 250, ohne Getränke
6 Gänge, Euro 200, ohne Getränke

Das Degustationsmenü wird für den ganzen Tisch serviert.

WEINBEGLEITUNG
Sommelier's Choice, Euro 180
6 Gläser, Euro 110

Fisch, der roh bzw. nicht vollständig gegart serviert wird, wird vorab nach den Richtlinien EC 853/2004 schockgefrostet.
Weitere Informationen über Zutaten und Zubereitung unserer Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Servicepersonal.