



COOK THE MOUNTAIN

DOLOMITEN APERITIF

GERÄUCHERTER SAIBLING

—

WAFFEL

—

LAMMSCHINKEN

—

FRICO

—

IHR BROT



Chef de Cuisine: Norbert Niederkofler
Sous Chef: Michele Lazzarini
Chef Pâtissier: Andrea Tortora
Chef de Service & Sommelier: Lukas Gerges

MENÜ DIE KLASSIKER DES ST. HUBERTUS

Das Menü wird nur tischweise serviert

TARTAR VON DER RENKE

KALBSBRIES, BITTERKRÄUTER & KIEFER

RISOTTO, GERÄUCHERTER KÜRBIS, KEFIR & SCHAF

ROTE BEETE GNOCCHI

LAMM AUS DEM EISACKTAL

MONTE BIANCO

Menü „DIE KLASSIKER DES ST. HUBERTUS“, Euro 200, ohne Getränke
Menü „DIE KLASSIKER DES ST. HUBERTUS“, mit Käse, Euro 230, ohne Getränke

Weinbegleitung
6 Gläser, Euro 110
8 Gläser, Euro 150

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.

MENÜ COOK THE MOUNTAIN

Das Menü wird nur tischweise serviert

TOMATE?

GLASIERTER AAL & CONSOMMÉ GERÄUCHERT

FORELLE „MÜLLERIN ART“

ORZOTTO, BOCKSHORNKLEE, ZIEGENBUTTER & CHICORÉE - KAFFEEPULVER

WILD - RAVIOLI & CONSOMMÉ

KALBSZUNGE & ROTE PREISELBEEREN

KALBSKUTTeln

SANDWICH VOM SCHWEINSKOPF

TAUBE VOM HOLZKOHLEGRILL, KOJI SAUCE & SCHWARZE PREISELBEEREN

ERDBEERTRAUBE & RICOTTA

NËI & SURËDL

Menü "COOK THE MOUNTAIN", Euro 250, ohne Getränke
Menü "COOK THE MOUNTAIN", mit Käse, Euro 280, ohne Getränke