



COOK THE MOUNTAIN

DOLOMITEN APERITIF

WAFFEL

LAMMSCHINKEN

FRICO

GERÄUCHERTER HUCHEN AUS DER DONAU

GRANITA

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

WEINBERGSCHNECKEN & POLENTA

RISOTTO, GUTER HEINRICH, KEFIR & SCHAF

ROTE BEETE GNOCCHI

EINHEIMISCHES MILCHFERKEL

JOGHURT & HIMBEEREN

Menü "COOK THE MOUNTAIN", Euro 250, ohne Getränke
Menü „DIE KLASSIKER DES ST. HUBERTUS“, Euro 200, ohne Getränke

Weinbegleitung
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.

MENÜ COOK THE MOUNTAIN

Das Menü wird nur tischweise serviert

TOMATE?

SALAT VON BERGKRÄUTERN

GLASIERTER AAL & GERÄUCHERTE CONSOMMÉ

FORELLE „ALLA PIZZAIOLA“

ORZOTTO, BOCKSHORNKLEE, ZIEGENBUTTER & CHICORÉE - KAFFEEPULVER

RAVIOLI, BERGKÄSE & CONSOMMÉ VOM HUHN

KALBSZUNGE & PREISELBEEREN

KALBSKUTTeln

TAUBE VOM HOLZKOHLEGRILL, KOJI SAUCE & HOLUNDERBEEREN

ODER

LAMM AUS DEM EISACKTAL

BROT & MILCH

DIE MARILLE