



COOK THE MOUNTAIN

DOLOMITEN APERITIF

WAFFEL

—

LAMMSCHINKEN

—

FRICO

—

GERÄUCHERTER SAIBLING

—

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

KALBSBRIES, BITTERKRÄUTER & KIEFER

RISOTTO, GUTER HEINRICH, KEFIR & SCHAF

ROTE BEETE GNOCCHI

EINHEIMISCHES MILCHFERKEL

JOGHURT & HIMBEEREN

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?

SALAT VON BERGKRÄUTERN

GLASIRTER AAL & GERÄUCHERTE CONSOMMÉ

FORELLE „MÜLLERIN ART“

ORZOTTO, BOCKSHORNKLEE, ZIEGENBUTTER & CHICORÉE - KAFFEEPULVER

RAVIOLI, BERGKÄSE & CONSOMMÉ VOM HUHN

KALBSZUNGE & PREISELBEEREN

KALBSKUTTeln

TAUBE VOM HOLZKOHLEGRILL, KOJI SAUCE & JOHANNISBEEREN

ODER

LAMM AUS DEM EISACKTAL

BROT & MILCH

DIE MARILLE

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