

Herzlich Willkommen in der Trenkerstube

TTTTT

*Nur wer die Natur liebt,
kann ihre wunderbaren Erzeugnisse wirklich schätzen.*

*Nur wer Achtung vor den Produkten hat,
kann gute Küche mit allen Sinnen genießen.*

TTTTT

Für Sie in der Küche - Küchenchef Gerhard Wieser mit: Marco Verginer (*Souschef*) | Thomas Kostner (*Chef Pâtissier*) | Fabian Kammerer (*Chef Entremetier*) | Daniel Zöggeler (*Chef Gardemanger*) | David Ruepp (*Chef Tournant*) | Julian Cassan (*Demi Chef de Partie*) | Gurpreet Singh, Daniel Rungger, Laurence Ian Diez (*Commis de Cuisine*) | Irmgard Volgger & Christine Pichler (*Frühstücksköchinnen*)

Für Sie im Service - Maitre Simon Oberhofer mit: Ivana Capraro (*Sommelière*) | Florian Prinoth (*Chef de Rang Trenkerstube*) | Antonio Russo und Domenico di Febbo (*Chef de Rang*) | Erika Kirsiniene, Sara Kofler, Julia Kofler, Cristina Math (*Demi Chef de Rang*) | Danilo Montibeller (*Commis de Rang*)

APÉROHÄPPCHEN

Tomate – Sellerie – Salzzitrone

TTTTT

Kartoffelkissen – Sauerrahm – Asietra Kaviar

TTTTT

Haselnuss – Entenstopfleber – Cassis

TTTTT

Tartelette – Kalbstatar – Parmigiano Reggiano

TTTTT

Focacciabrot – Wagyu-Carpaccio – Trüffel

ZUR EINSTIMMUNG

Gelbflossen Makrele – Avocado – Pampelmuse

TTTTT

Yuzu-Sorbet – kandierte Oliven

Begleiten Sie diese Appetitanreger mit einem gutem Glas Schaumwein aus unserer Selektion.

Wir bitten Sie höflichst, Ihre Mobiltelefone auszuschalten.

Über Ihre eventuellen Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte bei der Bestellung das Servicepersonal.

MENÜ SOMMER

GERÄUCHERTER WIDLACHS | Vichyssoise, Schnittlauch

TTTTT

QUELLSAIBLING | Rettich, Sauerklee

TTTTT

LANGOSTINOS | ungestopfte Entenleber, Shiitakepilze

TTTTT

BIO EIGELB | Asietra Kaviar, fermentierter Sellerie

TTTTT

TORTELLINI AMATRICIANA | Speck, rote Zwiebel

TTTTT

LUMA KALBSRÜCKEN UND OSSIBUCHI „GREMOLATO“ | Berg-Artischocke, Petersilie

TTTTT

BUTTERMILCH | grüner Apfel, Alpenrose

TTTTT

SCHOKOLADE | Kirsche, Sonnenblumenkerne

oder

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE | Hausgemachte Chutneys

6-Gang 148,00 € | 8-Gang 178,00 €

Unsere Sommelière Ivana Capraro empfiehlt Ihnen gerne eine glasweise Weinbegleitung mit 6 oder 8 Gläsern zum Preis von 98,00 € oder 128,00 €.

Exklusives im Glas: Werten Sie Ihre Weinbegleitung durch Schätze unseres Kellers auf – Aufpreis 18,00 €/Glas
Die Menüs werden nur tischweise serviert.