

Un caloroso benvenuto alla Trenkerstube

TTTTT

*Solo chi ama la natura,
può davvero apprezzare i suoi meravigliosi prodotti.*

*Solo chi ha rispetto per i prodotti,
può godere del buon cibo in tutti i sensi.*

TTTTT

Per Voi in cucina: - Chef Gerhard Wieser con: 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 (*Cuoca della Colazione*)

Per Voi al Servizio: - Maître Simon Oberhofer con: Ivana Capraro (*Sommelière*) | Florian Prinoth (*Chef de Rang Trenkerstube*) | Patrizia Planer e Domenico di Febbo (*Chef de Rang*) | Erika Kirsiniene, Sara Kofler, Julia Kofler, Cristina Math (*Demi Chef de Rang*) | Danilo Montibeller (*Commis de Rang*)

APERÓ

Fagottino di patate – Panna acida – Caviale Asietra

TTTTT

Topinambur-Formaggio fresco di capra-Limone

TTTTT

Briosche alla zucca – Carpaccio- Wagyu – Tartufo

TTTTT

Nocciola – Foie gras d'anatra - Cassis

TTTT.

Coda di bue-Peperoni- Maionese

E PER FINIRE...

Coregone- Carota- Latticello

TTTTT

Cappuccino- Sorbetto di crescione-Zenzero – Yogurt

6-Portate 148,00 € | 8-Portate 178,00 €

La nostra Sommelière Ivana Capraro volentieri vi consiglia come accompagnare le vostre pietanze con un buon bicchiere di vino.

Da 6 fino a 8 bicchieri, con prezzi da 98,00€ fino a 128,00€.

Il menú viene servito tavolo per tavolo.

MENÚ AUTUNNALE

FEGATO D' ANATRA | Mela, Campari

TTTTT

GAMBERONI | Tortelloni di melanzane, Pomodori

TTTTT

LUCIOPERCA | Crauti, Olio al gulasch

TTTTT

TUORLO BIOLOGICO | Cipolla, Speck del contadino, Funghi Shiitake

TTTTT

ANATRA | Barbabietole, Lamponi

TTTTT

SELLA DI CERVO | Miele di pino, Aromi di sottobosco, Finocchio

TTTTT

LATTICELLO | Mela verde, Rosa alpina

TTTTT

PERA | Cioccolato, Zafferano, Mandorle

oppure

FORMAGGI ALTOATESINI O ITALIANI | Cutneys fatti in casa

6-Portate 148,00 € | 8-Portate 178,00 €

La nostra Sommelière Ivana Capraro sarà lieta di consigliarvi un bicchiere di vino da accompagnare

Con 6 o 8 bicchieri al prezzo di 98,00€ o 128,00€.

Esclusivo in un bicchiere: arricchite il vostro accompagnamento di vino con i tesori della nostra cantina -
supplemento 18,00 €/bicchiere I menu sono serviti solo tavolo per tavolo.