

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 - Maître Simon Oberhofer mit: Ivana Capraro (*Sommelière*) | Florian Prinoth (*Chef de Rang Trenkerstube*) | Patrizia Planer 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

Kartoffelkissen – Sauerrahm – Asietra Kavier

TTTTT

Topinambur – Ziegenfrischkäse – Zitrone

TTTTT

Kürbisbrioche – Wagyu-Carpaccio – Trüffel

TTTTT

Entenleber - Haselnuss - Cassis

TTTTT

Ochsenschwanz - Peperoni-Mayonnaise

ZUR EINSTIMMUNG

Renke – Karotte – Buttermilch

TTTTT

Kapuzinerkresse-Sorbet – Ingwer-Joghurt

MENÜ HERBST

ENTENLEBER | Apfel, Campari

TTTTT

ROTE GARNELE | Melanzane-Tortelloni, Tomaten

TTTTT

ZANDER | Sauerkraut, Gulasch-Öl

TTTTT

BIO-EI SANDWICH | Almkäse, Kürbis, weißer Trüffel aus Alba

TTTTT

WACHTEL | Rote Beete, Preiselbeere

TTTTT

REHRÜCKEN | Zirmzapfen-Honig, Wildaromen, Fenchel

TTTTT

BUTTERMILCH | Grüner Apfel, Alpenrose

TTTTT

BIRNE | Schokolade, Safran, Mandel

oder

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE | Hausgemachte Chutney