

T A S T E



T H E

A L P S ,

D I S C O V E R

T H E

W O R L D

*di*

D E N N I S I L I E S

**\*Änderungen vorbehalten.** Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter. Bei Nichterscheinen oder einer Teil- bzw. Komplettstornierung innerhalb von 24 Stunden vor der Reservierung behalten wir uns das Recht vor, €100 (mittags) oder €150 (abends) pro Person von der hinterlegten Kreditkarte abzubuchen.

**Wir servieren unsere a la Carte Auswahl ausschließlich tischweise.**

Für Gruppen ab 6 Personen bitten wir um Vorauswahl.

**\*Subject to change.** Information about ingredients in our food and drinks that can cause allergies or intolerances can be obtained from our service staff upon request. No-shows, cancellations (partial or full) within 24 hours of your reservation will be charged € 100,00 (lunch reservations) or € 150,00 (dinner reservations) per person from your credit card on file.

**We serve our menu exclusively per table.**

For groups of 6 or more we require a pre-selection



## **VORSPEISEN STARTERS**

---

**RÜCKEN UND GEGRILLTER BAUCH VOM THUNFISCH**  
MELANZANI | FORELLENKAVIAR | BUCHENPILZ | WAFU DRESSING | ALGE  
WASABI | YUZU-RETTICH

**BACK AND GRILLED BELLY OF TUNA**  
EGGPLANT | TROUT CAVIAR | BEECH MUSHROOM | WAFU DRESSING  
ALGAE | WASABI | YUZU RADISH  
**€ 42,-**

VEGETARISCH MIT AVOCADO. VEGETARIAN WITH AVOCADO.  
**€ 30,-**

**RINDFLEISCHSALAT**  
TIROLER WAGYU ROH MARINIERT | BOHNEN  
UNGESTOPFTE BIO ENTENLEBER | BIRNE | HASELNUSS DRESSING

**BEEF SALAD**  
TYROLEAN WAGYU RAW MARNIATED | BEANS  
UNSTUFFED ORGANIC DUCK LIVER | PEAR | HAZELNUT DRESSING  
**€ 54,-**

**ZWISCHENGÄNGE**  
**ENTRÉE**

---

**ZANDER**  
POLENTA | PAPRIKA | SANDDORN

**PIKEPERCH**  
POLENTA | BELL PEPPER | SEA BUCKTHORN  
**€ 35,-**

**NUDELN GEFÜLLT MIT BERGKÄSE**  
KÜRBIS | WEISSER TRÜFFEL | KERBEL ÖL

**PASTA FILLED WITH MOUNTAIN CHEESE**  
PUMPKIN | WHITE TRUFFLE | CHERVIL OIL  
**€ 44,-**

# **HAUPTSPEISEN**

## **MAINS**

---

### **TIROLER GRAUVIEH**

SPINAT | SCHWARZWURZEL | KARTOFFEL | PORTWEINZWIEBEL  
TRÜFFELJUS

### **TYROLEAN GRAY CATTLE**

SPINACH | SALSIFY | POTATO | PORT WINE ONION | TRUFFLE JUS  
€ 54,-

### **WOLFSBARSCH**

ARTISCHOCKE | BERGAMOTTEN GREMOLATA | MUSCHELSUD

### **SEABASS**

ARTICHOKE | BERGAMOT GREMOLATA | MUSSEL BROTH  
€ 54,-

# **HAUPTSPEISEN FÜR ZWEI**

## **MAINS FOR TWO**

---

**SERVIERT IN 2 GÄNGEN**

### **ENTEN CONSOMMÉ**

GRIESSKNÖDEL | WURZELGEMÜSE | SCHWARZER TRÜFFEL

### **DRY AGED ENTENBRUST**

ZWETSCHKENRÖSTER | ROHNE | HASELNUSS | SAUCE ALBUFERA

€ 135,-

**SERVED IN 2 COURSES**

### **DUCK CONSOMMÉ**

SEMOLINA DUMPLING | ROOT VEGETABLES | BLACK TRUFFLE

### **DRY AGED DUCK BREAST**

PLUM COMPOTE | BEETROOT | HAZELNUT | SAUCE ALBUFERA

€ 135,-

**DESSERT**  
**DESSERT**

---

**PISTAZIE**  
SOUFFLÉ | VANILLEEIS

**PISTACHIO**  
SOUFFLÉ | VANILLA ICE CREAM  
€ 20,-

**PAVLOVA**  
QUITTE | SCHOKOLADEN-KARAMELL | PFEFFER

**PAVLOVA**  
QUINCE | CHOCOLATE CARAMEL | PEPPER  
€ 28,-

**ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER**  
**AUSTRIAN CLASSICS**

---

**RINDERKRAFTBRÜHE**  
FRITTATEN | WURZELGEMÜSE | SCHNITTLAUCH

**BEEF BOUILLON**  
SLICED PANCAKES | ROOT VEGETABLES | CHIVE  
€ 16,-

**WIENER SCHNITZEL**  
PETERSILIENKARTOFFEL | KOPFSALAT

**WIENER SCHNITZEL**  
PARSLEY POTATO | LETTUCE  
€ 48,-

**TOPFENKNÖDEL**  
ZWETSCHKENRÖSTER | VANILLEEIS

**CURD DUMPLING**  
PLUM COMPOTE | VANILLA ICE CREAM  
€ 28,-