

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: Gerhard Wieser (Küchenchef) | Marco Verginer (Souschef) | Thomas Kostner (Chef Pâtissier) | Alexander Marmsoler (Chef Entremetier) | Lukas Schieder (Chef Gardemanger) | Fabian Kammerer (Demi Chef de Partie) | Florian Tschurtschenthaler, Julian Cassan, Daniel Ruepp, Staffler Patrick, Thomas Rederlechner (Commis de Cuisine)

Für Sie im Service: Simon Oberhofer (Maitre) | Antonio Qualano (Maitre Trenkerstube) | Ivana Capraro (Sommelière) | Sara Kofler, Julia Kofler, Cristina Math (Demi Chef de Rang) | Danilo Montibeller (Commis de Rang)

APÉROHÄPPCHEN

Tintenfisch-Kracker, Taschenkrebs

TTTTT

Röllchen, Alpkäse, Trüffel

TTTTT

Schweinehaut, Kalbskopf, Meerrettich

TTTTT

Entenstopfleber, Haselnuss, Cassis

TTTTT

Polenta-Chip, Rindertatar, Kaper

AMUSE-BOUCHE

Jakobsmuschel, Brennnessel, Safran-Reisschaum

Wir bitten Sie höflichst, Ihre Mobiltelefone auszuschalten.

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

MENÜ FRÜHLING

SAIBLING | Spargel, Tomate, Sauerklee

TTTTT

LANGOUSTINOS | Knoblauch-Ravioli, Gemüsefond

TTTTT

FREILAND-EI | Sellerie, Buttermilch, „Imperial“ Kaviar

TTTTT

KABELJAU | Erbse, Bauernspeck, fermentierter Rettich

TTTTT

HUHN | Kohlrabi, Shiitake-Pilze, Quinoa

TTTTT

GERÄUCHERTES RINDERFILET | Artischocken, Perlzwiebel, Kartoffeln

TTTTT

JOGHURT | Holunderblüte, Champagner

TTTTT

YUZU-SOUFFLÉ | Rhabarber, Waldmeister

TTTTT

KARAMELL-SCHOKOLADEN-MOUSSE | Erdbeere, Lakritz-Eis

oder

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE | Hausgemachte Chutneys, Früchtebrot

5-Gang 138,00 € | 7-Gang 158,00 € | 9-Gang 178,00 €

Unsere Sommelière Ivana Capraro empfiehlt Ihnen gerne eine glasweise Weinbegleitung mit 5 bis 9 Gläser, zum Preis von 90,00€ bis 140,00€.

Das Menü wird nur tischweise serviert.

Vorspeisen

SAIBLING Spargel, Tomate, Sauerklee	32,00 €
ASIETRA KAVIAR (50 G) Sauerrahm, Buchweizenblinis	420,00 €

Zwischengerichte

ROSA LINSEN-CREMESUPPE Langoustinos	21,00 €
LANGOUSTINOS Knoblauch-Ravioli, Gemüsefond	28,00 €
FREILAND-EI Sellerie, Buttermilch, „Imperial“ Kaviar	86,00 €

Unsere Sommelière Ivana Capraro empfiehlt Ihnen gerne auch eine Weinbegleitung glasweise.

Hauptspeisen

KABELJAU

Erbse, Bauernspeck, fermentierter Rettich

49,00 €

HUHN

Kohlrabi, Shiitake-Pilze, Quinoa

49,00 €

GERÄUCHERTES RINDERFILET

Artischocken, Perlzwiebel, Kartoffeln

49,00 €

Unsere Sommelière Ivana Capraro empfiehlt Ihnen gerne auch eine Weinbegleitung glasweise.

Käse und Sorbet

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE
Hausgemachte Chutneys, Früchtebrot

19,00 €

SORBET AUSWAHL

je Kugel 6,00 €

Desserts

JOGHURT
Holunderblüte, Champagner

26,00 €

YUZU-SOUFFLÉ
Rhabarber, Waldmeister

26,00 €

KARAMELL-SCHOKOLADEN-MOUSSE
Erdbeere, Lakritz-Eis

26,00 €

Unsere Sommelière Ivana Capraro empfiehlt Ihnen gerne glasweise Süßweine,
sowie ausgesuchte Digestifs.