

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) | Christoph Huber (Souschef) | Thomas Kostner (Chef Pâtissier) Philipp Gamper (Chef Entremetier) | Patrick Delmonego (Chef Gardemanger) | Florian Tschurtschenthaler, Fabian Kammerer, Daniel Kuntner, Alexander Marmsoler und Lukas Schieder (Commis de Cuisine)

Für Sie im Service: Simon Oberhofer (Maître) | Antonio Qualano (Maître Trenkerstube) | Ivana Capraro (Sommelière) | Sara Kofler, Julia Kofler, Alina Pisarenco und Fabiana Sancin (Commis de Rang)

APÉROHÄPPCHEN

Kartoffelkissen, Schnittlauch, „Imperial“ Kaviar

TTTTT

Schwarze Steine, Frischkäse, Schnittlauch

TTTTT

Oktopus, Focaccia, Zitrone

TTTTT

Röllchen, Gänseleber-Creme, Haselnuss

TTTTT

Rindertatar, Polenta, Kapern

AMUSE-BOUCHE

Yuzu-Sorbet, kandierte Oliven

TTTTT

Mittelmeer Thunfisch, Tomatensalat, Basilikum

Wir bitten Sie höflichst, Ihre Mobiltelefone auszuschalten.

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

MENÜ SOMMER

inspiriert von fünfundzwanzig Jahren Gerhard Wieser als Küchenchef

LACHSFORELLE GERÄUCHERT | Gurke, grüner Apfel

TTTTT

ROTE GARNELE | Petersilie, Kalbskopf, Limette

TTTTT

KARTOFFEL | Kaviar, Wachtel-Ei, fermentierter Sellerie

TTTTT

SIZILIANISCHE SCAMPI | Schafricotta-Ravioli, Aubergine

TTTTT

STEINBUTT | Rote Beete, Meerrettich

TTTTT

LUMA SIMMENTALER ENTRECÔTE VOM HOLZKOHLEGRILL | Berg-Artischocke, Peperoni, Trüffel-Grieß

TTTTT

WIESEN-CHAMPIGNON | Holunderblüte, Fichtensprossen

TTTTT

WEISSES SCHOKOLADEN-CALAMANSI-SOUFFLÉ | Blaubeere, Zitronenverbene

TTTTT

VINSCHGAUER MARILLE | Bauernjoghurt, Salz-Karamell

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

LACHSFORELLE GERÄUCHERT

Gurke, grüner Apfel

32,00 €

ASIETRA KAVIAR (50 G)

Sauerrahm, Buchweizenblinis

420,00 €

Zwischengerichte

ROSA LINSEN-CREMESUPPE

Langoustinos

21,00 €

KARTOFFEL

Kaviar, Wachtel-Ei, fermentierter Sellerie

64,00 €

SIZILIANISCHE SCAMPI

Schafricotta-Ravioli, Aubergine

28,00 €

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

Hauptspeisen

ROTE GARNELE

Petersilie, Kalbskopf, Limette

49,00 €

STEINBUTT

Rote Beete, Meerrettich

49,00 €

LUMA SIMMENTALER ENTRECÔTE VOM HOLZKOHLEGRILL

Berg-Artischocke, Peperoni, Trüffel-Grieß

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

WIESEN-CHAMPIGNON
Holunderblüte, Fichtensprossen

26,00 €

WEISSES SCHOKOLADEN-CALAMANSI-SOUFFLÉ
Blaubeere, Zitronenverbene

26,00 €

VINSCHGAUER MARILLE
Bauernjoghurt, Salz-Karamell

26,00 €

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