

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

Parmesan-Taco, Guanciale

TTTTT

Röllchen, Gänseleber-Creme, Haselnuss

TTTTT

Kürbis-Chip, Ziegenfrischkäse, Balsamico Extra Vecchio

AMUSE-BOUCHE

Scampi-Schaumsuppe, Kardamom

TTTTT

Sizilianische Scampi, Avocado, Pampelmuse

Wir bitten Sie höflichst, Ihre Mobiltelefone auszuschalten.

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

MENÜ HERBST

inspiriert von fünfundzwanzig Jahren Gerhard Wieser als Küchenchef

LACHSFORELLE GERÄUCHERT | Blaukraut, Apfel, Senf

TTTTT

ROTE GARNELE | Kartoffelnocken, Artischocken, Speck

TTTTT

BIO EIGELB | Nudelteigblätter, Carbonara-Schaum, Kaviar

TTTTT

ZANDER | Topinambur, Shiitake Pilze, Petersilie

TTTTT

LUMA SCHWEINEBAUCH | Wirsing, Sellerieknolle

TTTTT

REHRÜCKEN IN HASELNUSS-ÖL CONFIERT | Rote Beete, Pfeffer-Sponge, Johannisbeere

TTTTT

WIESEN-CHAMPIGNON | Alpenrose, roter Apfel

TTTTT

WEISSE ZIMT-SOUFFLÉ | Birne, Dörrfrüchte

TTTTT

BITTERSCHOKOLADE | Kürbis, Kastanie, Sanddorn

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

Blaukraut, Apfel, Senf

32,00 €

ASIETRA KAVIAR (50 G)

Sauerrahm, Buchweizenblinis

420,00 €

Zwischengerichte

ROSA LINSEN-CREMESUPPE

Langoustinos

21,00 €

BIO EIGELB

Nudelteigblätter, Carbonara-Schaum, Kaviar

64,00 €

ROTE GARNELE

Kartoffelnocken, Artischocken, Speck

28,00 €

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

Hauptspeisen

ZANDER Topinambur, Shiitake Pilze, Petersilie	49,00 €
LUMA SCHWEINEBAUCH Wirsing, Sellerieknolle	49,00 €
REHRÜCKEN IN HASELNUSS-ÖL CONFIRT Rote Beete, Pfeffer-Sponge, Johannisbeere	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
Alpenrose, roter Apfel

26,00 €

WEISSES ZIMT-SOUFFLÉ
Birne, Dörrfrüchte

26,00 €

BITTERSCHOKOLADE
Kürbis, Kastanie, Sanddorn

26,00 €

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