

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, Florian Tschurtschenthaler (Demi Chef de Partie) | Julian Cassan, Daniel Ruepp, Staffler Patrick, Thomas Rederlechner (Commis de Cuisine)

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

APÉROHÄPPCHEN

Pane Carasau, Melone, Rohschinken

TTTTT

Kürbisbrot, Wagyu-Carpaccio, Trüffel

TTTTT

Tsarskaya Auster, Petersilie, Kren

TTTTT

Entenstopfleber, Haselnuss, Cassis

TTTTT

Cornetto, Thunfisch, Olive

AMUSE-BOUCHE

Jakobsmuschel, Bergartischocke, Paprika-Salami

Wir bitten Sie höflichst, Ihre Mobiltelefone auszuschalten.

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

MENÜ HERBST

ENTENLEBER | Joghurt, fermentiertes Blaukraut

TTTTT

LACHS | Rote Beete, Fregula, Meerrettich

TTTTT

KÜRBIS-RAVIOLI | Almkäse, weißer Trüffel aus Alba

TTTTT

BIO-EIGELB | Kartoffel, Buttermilch, Imperial Kaviar

TTTTT

PERLHUHN | Rosenkohl, Shiitake-Pilze

TTTTT

REHRÜCKEN | Haselnuss-Öl, Sellerieknolle, Kastanien

TTTTT

CHAMPAGNER | Roter Apfel, Alpenrose

TTTTT

HOLUNDERBEEREN-SOUFFLÉ | Buchweizen, Ingwer

TTTTT

SCHOKOLADEN-CREME | Birne, geräuchertes Vanilleeis
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

ENTENLEBER Joghurt, fermentiertes Blaukraut	32,00 €
ASIETRA KAVIAR (50 G) Sauerrahm, Buchweizenblinis	420,00 €

Zwischengerichte

ROSA LINSEN-CREMESUPPE Langoustinos	21,00 €
BIO-EIGELB Kartoffel, Buttermilch, Imperial Kaviar	86,00 €
KÜRBIS-RAVIOLI Almkäse, weißer Trüffel aus Alba	28,00 € Trüffel/Gramm 12,00 €

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

Hauptspeisen

LACHS Rote Beete, Fregula, Meerrettich	49,00 €
PERLHUHN Rosenkohl, Shiitake-Pilze	49,00 €
REHRÜCKEN Haselnuss-Öl, Sellerieknolle, Kastanien	54,00 €

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

CHAMPAGNER
Roter Apfel, Alpenrose

26,00 €

HOLUNDERBEEREN-SOUFFLÉ
Buchweizen, Ingwer

26,00 €

SCHOKOLADEN-CREME
Birne, geräuchertes Vanilleeis

26,00 €

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