



Unter dem Motto ALPINE FINE DINING

übersetzt der ambitionierte und talentierte

Chef de Cuisine Marco Gatterer

die klassisch französische Haute Cuisine mit einem modernen und kreativen Küchenstil in die heutige Zeit. Auch die Einflüsse seiner Heimat Tirol kommen dabei nicht zu kurz. Marco Gatterer, welcher bereits mit diversen Spitzenköchen, wie Martin Sieberer und Hubert Wallner zusammenarbeitete, hegte stets den Wunsch, wieder in seine Heimat Tirol zurückzukehren, um dort sein erworbenes Wissen sowie seine vielfältigen Erfahrungen im Fine Dining unter Beweis zu stellen.

Sein Name steht für erstklassige Qualität bei angenehm-lockerer Atmosphäre. Sein Fokus liegt besonders auf naturnahen Produkten, welche er mit Kreativität, Authentizität und spannenden Techniken zubereitet. So gelingt es ihm, ein unvergessliches Erlebnis für die Gäste zu schaffen, bei dem stets die Gerichte im Mittelpunkt stehen.

Feinste, erlesene Zutaten aus der Region und der Welt, die auf unverfälschte Weise zubereitet werden und einen Küchenstil, der sich auf ein

Höchstmaß an Geschmack konzentriert, bilden die perfekte Symbiose. Dabei entstehen Gerichte, die verblüffen und den Gaumen verzaubern.

Zu den Speisenfolgen empfiehlt und serviert unser **Dipl.-Sommelier Patrick Fuchs** auf Wunsch eine korrespondierende Weinfolge.

Besuche werden im Alpine Fine Dining durch einen herzlichen und exzellenten Service abgerundet.

AUSZEICHNUNGEN

Gault & Millau: 4 Hauben, 17 Punkte

Falstaff: 3 Gabeln, 90 Punkte

A la Carte Guide: 4 Sterne



Zum Menü empfiehlt unser Diplom-Sommelier Patrick Fuchs folgende Weinbegleitung für einhundertfünf Euro

2022 GRÜNER VELTLINER „TREU“

Hirtzberger, Wachau



2020 BORDEAUX BLANC

Chateau Guiraud, Frankreich



2018 TRAMINER AUSLESE

Kracher, Burgenland



2019 GRAUBURGUNDER „HOCHSTRANDL“

Krispel, Steiermark



2012 „SOLARE“

Capanelle, Toskana



TAITTINGER „NOCTURNE“ ROSE

Taittinger, Frankreich

TIROLER FESTSCHMAUS IN 6 GÄNGEN

einhundertzweiundachtzig Euro

Couvert & Gedeck sieben Euro

Aperitif Happen · Amuse Bouche



SPECK & GEBÄCK

Almbutter vom Scherrhof, Pferdebresaola & Wurzelspeck



TIROLER KWELLSAIBLING

Gelierte Consommé & Pfefferblatt



GERMKNÖDEL

Entenleber & Brioche



JUNGERBSEN THERMIDOR

Langustine & Paradeiser



KARWENDEL GAMS

Waldpilze & Foie Gras



ERDBEEREN

Tahiti Vanille & Basilikum



Süßer Ausklang