



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
Weinbegleitung aus den eigenen Weingütern achtzig Euro

2022 GRÜNER VELTLINER „TREU“

Hirtzberger, Wachau



2021 NEW STAR ROSE

Olivie Coste, Frankreich



2020 WEISSBURGUNDER

Hiedler, Kamptal



2020 ZIERFANDLER

Reinisch, Thermenregion



2012 „SOLARE“

Capanelle, Toskana



TAITTINGER „NOCTURNE“ ROSÉ

Taittinger, Frankreich

TIROLER FESTSCHMAUS IN 6 GÄNGEN

einhundertzweiundachtzig Euro

Couvert & Gedeck sieben Euro

Aperitif Happen · Amuse Bouche

Upgrade

IMPERIAL GOLD KAVIAR

Blinis, Sauerrahm & Eigelb

10gramm achtundzwanzig Euro

50gramm einhundertvierzig Euro



SPECK & GEBÄCK

Almbutter vom Scherrhof, Pferdebresoaola &

Wurzelspeck



MARINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

Oxalis & Rote Rübe



TIROLER GEBIRGSSAIBLING

Süß, sauer, salzig, bitter & umami



SPÄTZLE „THERMIDOR“

Kaisergranat & Minze



KARWENDEL GAMS

Waldpilze & Foie Gras

Upgrade statt der Gams

A4 WAGYU BEIRIED AUS GUNMA JAPAN

vierundfünfzig Euro



ERDBEEREN

Tahiti Vanille & Basilikum



Süßer Ausklang