



Unter dem Motto Zurück in die Zukunft – Gerichte mit Geschichte

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 **Diplom-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 achtundneunzig Euro

2022 GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL“

Weingut Jamek-Wachau



2021 ROSE RUNNER DUCK

Weingut Vergenoegd-Südafrika



2020 RIESLING „AUSLESE“

Schloss Frankenberg-Deutschland



2018 CUVEÉ „NELIN“

Weingut Clos Mogador-Spanien



2019 WEISSBURGUNDER „MAXIMUM“

Weingut Hiedler-Kamptal



2013 BARBARESCO „BASARIN“

Weingut Adriano-Italien



2017 SÄMLING „BEERENAUSLESE“

Weingut Tschida-Burgenland

TIROLER FESTSCHMAUS IN 7 GÄNGEN

ehundertzweiundachtzig Euro

Couvert & Gedeck sechs Euro

Aperitif Happen · Amuse Bouche



HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT „VRIDOLIN“

Wurzelspeck & Knochenmarkbutter



MARINierter ZIEGENFRISCHKÄSE

Sauerklee & Traube



ENTENLEBER TÖRTCHEN

Brioche & Holunder Gelee



TIROLER SPECKKNÖDEL

Perigord Trüffel & Imperial Kaviar
Oder

HAUSGEMACHTE TRÜFFELPASTA



WILDFANG LA LOTTE DE MER

Süß, sauer, salzig, bitter & umami



FILET VON DER KALBIN

Erdäpfelpüree & Röstzwiebelsauce



WEISSE ZOTTERSCHOKOLADE

Milcheis & eingelegte Buddhas Hand



Kleine Naschereien