



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 **Maître Sommelier Patrick Fuchs** auf Wunsch eine korrespondierende Weinforme. Besuche werden im Alpine Fine Dining durch einen herzlichen und exzellenten Service abgerundet.



Zum Menü empfiehlt unser Maître Sommelier Patrick Fuchs folgende Weinbegleitung für zweiundneunzig Euro

GRÜNER VELTLINER „KÄFERBERG“

Weingut Heinisch



RIBOLLA GIALLA „VINNAE“

Weingut Jermann



CHABLIS „FOURCHAUME“

Weingut Domaine du Colombier



SYLVANER „RESERVE“

Weingut Schloß Frankenberg



SAUVIGNON BLANC „DON'T CRY“

Weingut Zwegtück



CABERHEI

Weingut Panta Rhei



ROTER TRAMINER „AUSLESE“

Weingut Schloß Frankenberg

TIROLER FESTSCHMAUS IN 7 GÄNGEN

ein hundredachtundsechzig Euro

Couvert & Gedeck sechs Euro

Aperitif Happen · Amuse Bouche



HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

Vridolin, Focaccia & Knäckebrot
Kitzbüheler Almkräuterbutter & Wurzelspeck



HANDGETAUCHTE JACOBSMUSCHELN

Buttermilch & Kren



GAMS & KÜRBIS

Metzgerei Huber Kitzbühel



ALPEN CHAWANMUSHI

Steinpilze & BBQ Aal



BACHSAIBLING AUS DER REGION

Reduzierte Molke „süß, sauer, salzig, bitter & umami“



HEIMISCHES MILCHLAMM „BARIGOULE“

Alternativ

WAGYU A4 AUS GUNMA JAPAN

Aufpreis zweiundzwanzig Euro“



WILDE HEIDELBEEREN

Verjus Eis & Estragon



Kleine Naschereien