



## 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 Weinfolge. 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 Zweytick



**CABERHEI**

Weingut Panta Rhei



**ROTER TRAMINER „AUSLESE“**

Weingut Schloß Frankenberg

**TIROLER FESTSCHMAUS IN 7 GÄNGEN**

einhundertachtundsechzig Euro

Couvert & Gedeck sechs Euro

Aperitif Happen · Amuse Bouche



**HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT**

Vridolin, Focaccia & Knäckebrötchen  
Kitzbüheler Almkräuterbutter & Wurzelspeck



**TIROLER KWELLSAIBLING**

Buttermilch & Kren



**GAMS & KÜRBIS**

Metzgerei Huber Kitzbühel



**ALPEN CHAWANMUSHI**

Steinpilze & BBQ Aal



**HANDGETAUCHTE JACOBSMUSCHELN & VONGOLE**

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