



## 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 einhundertzehn Euro

**2020 GRÜNER VELTLINER „KÄFERBERG“**

Weingut Heinisch



**2020 RIESLING „MAXIMUM“**

Weingut Hiedler



**2009 WINZERSEKT**

Weingut Schloss Halbthurn



**2020 SAUVIGNON BLANC „EDELSCHUH“**

Weingut Wohlmuth



**2018 VIOGNIER „V“**

Weingut Graf Hardegg



**2019 CHARDONNAY „TIGLAT“**

Weingut Velich



**2017 TRAMINER**

Weingut Kracher

**ALLES FISCH & ME(E)R IN 7 GÄNGEN**

ein hundred neun und achtzig Euro

Couvert & Gedeck sechs Euro

Aperitif Happen · Amuse Bouche



**HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT „VRIDOLIN“**

Schwertfisch & Dashibutter



**TIROLER KWELLSAIBLING**

Süss, sauer, salzig, bitter & umami



**GOLDEN IMPERIAL KAVIAR**

Buttermilch, Ingwer & Wasabi



**HANDGETAUCHTE JACOBSMUSCHEL & CALAMARI**

Kombu Alge & Safrani



**GEANGELTER ZANDER**

Sauerampfer & Saubohnen



**BRETONISCHER HUMMER „THERMIDOR“**



**MILCHEIS & VANILLE**

Bonito & Buddhas Hand



Kleine Naschereien