RESTAURANT
BERGGERICHT

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.

RESTAURANT
BERGGERICHT

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 & 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