



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.

AUSZEICHNUNGEN

Gault & Millau: 4 Hauben, 17 Punkte

Falstaff: 3 Gabeln, 90 Punkte

A la Carte Guide: 4 Sterne



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

2021 GRÜNER VELTLINER „LOIBNER“

Weingut F.X. Pichler



2021 RIBOLLA GIALLA „VINNAE“

Weingut Jermann



2019 SAUVIGNON BLANC „EDELSCHUH“

Weingut Wohlmuth



2020 CHABLIS „FOURCHAUME“

Weingut Domaine du Colombier



2019 VIOGNIER „V“

Schlossweingut Graf Hardegg



2012 ESTATE RESERVE

Weingut Vergenoegd



2020 Roter Traminer „AUSLESE“

Weingut Schloß Frankenberg

TIROLER FESTSCHMAUS IN 7 GÄNGEN

ein hundredachtundsechzig Euro

Couvert & Gedeck sechs Euro

Aperitif Happen · Amuse Bouche



HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT „VRIDOLIN“

Wurzelspeck & Knochenmarkbutter



KAHAWAI ROH MARINIERT & LEICHT GEBEIZT

Liebstöckldashi & Gurke



ALPEN CHAWANMUSHI

Kalbsbries, Backerl & Imperial Goldkaviar



SOUFFLÉ DE POULET

Coq au Vin & montierte Hendsauce



GEANGELTER ZANDER

Chicoree, Lardo & Aal hollandaise



TIROLER GAMS „WELLINGTON“

Alternativ

WAGYU A4 AUS GUNMA JAPAN

Aufpreis zweiundzwanzig Euro



SÜSSE KINDHEITSERINNERUNGEN

im neuen Gewand



Kleine Naschereien