



## 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.



## À LA CARTE

---

### Aperitifhappen

---

#### ALPINES FINGERFOOD

6 Stück achtzehn Euro

---

### Vorspeisen

---

#### HAUSGEBACKENE BROTAUSWAHL

Alpine Kräuterbutter & Wurzelspeck  
sechzehn Euro

#### PFIRSICH MELBA „AIGRE DOUX“

Heimischer Ziegenkäse & Pfirsichsenf  
vierundzwanzig Euro

#### SCHOTTISCHE LANGUSTINE

Confiert und gebläut, Rhabarbersud & Sanchoöl  
vierunddreißig Euro

#### DEN TEMPERATUREN ANGEPAßTER GERMKNÖDEL

Marinierte Entenleber, Zwetschke & Brioche  
vierundzwanzig Euro

#### IMPERIAL GOLD KAVIAR

Sauerrahm, Blinis & geräuchertes Ei  
25 Gramm siebzig Euro  
50 Gramm einhundertvierzig Euro  
100 Gramm zweihundertsiebzig Euro  
250 Gramm sechshundertsechzig Euro

---

### Zwischengerichte

---

#### HUMMERBISQUE

Eigener Raviolo & Schnittlauchöl  
zweiundzwanzig Euro

#### SCHWEINEKRAM

Geschichteter Schweinebauch, Erdäpfelschaum & Spitzkraut  
vierundzwanzig Euro

#### FRÜHERBSEN

Kapuzinerblüte, Gärtner Lakonig  
zweiundzwanzig Euro

#### GERIEBENE PASTA „ALBUFERA“

Vulkanoschinken & Etagenzwiebel  
sechszwanzig Euro

---

### Hauptspeisen

---

#### BRETONISCHER STEINBUTT

Pecannuss & Ribislö  
achtundvierzig Euro

#### WAGYU A4 AUS JAPAN

Beeftea & Erdäpfelpüree  
160 Gramm achtundsiebzig Euro

#### TIROLER KALBSFILET

Pommes Soufflé & Mais  
achtundvierzig Euro

---

### Dessert

---

#### WACHAUER MARILLE

Buttermilcheis, Karamellisierte Piemont & Haselnüsse  
achtzehn Euro

#### MOOSBEEREN

Verjus Sorbet, Estragonschaum  
achtzehn Euro

#### PETIT FOURS

Kleine Naschereien  
vierzehn Euro