



BERGBLICK

HOTEL & SPA

Grunstube

Gourmet Restaurant

Meine Menüs richten sich nach den Jahreszeiten und wandeln sich mit ihrem Verlauf. Denn Kraft und Geschmack der Produkte haben ihren eigenen Höhepunkt, bestimmt von der Lage, dem Wetter, den Böden, den vorhandenen Nährstoffen. Die Zubereitung erschließt die Produkte auf ihrem Höhepunkt und enthüllt ihren puren Charakter.

Der Alpenraum ist die großartige kulinarische Speisekammer unserer Küche. Viele Herstellungsarten sind überliefert und bedienen sich dem, was vor Ort verfügbar ist.

Meine Internationale Erfahrung und meine Lieblings Kreationen will ich Ihnen nicht vorenthalten. Wir kochen daher natürlich auch vegetarische oder vegane Gerichte.

Küchenchef Philip Lochmann und Team

Degustation Menü

Frühlingsgemüse
Buttermilch | Eigelb | Schüttelbrot

(A|C|G|M)

Berg Heu Süppchen
Haselnuss | Flusskrebse | Wildschinken

(G|L|O|R)

Saibling im Alpenkräutertee temperiert
Latschenkiefer | Brennnessel | Alpenkräutersud

(A|C|D|G|L|O|R)

Zweierlei vom Tiroler Wagyu Rind
Zwiebel Confit | Topinambur | Whiskey Jus

(F|G|L|M|O)

Käsewagen
Früchtebrot | Chutney | Löwenzahnhonig

(A|C|E|G|M)

Gemüsebeet
Wurzelgemüse | essbare Erde | Sauerrahmeis

(A|C|E|G)

Menü in sechs Gängen 126
Menü in fünf Gängen ohne Käsewagen 109
Menü in vier Gängen ohne Käsewagen und Saibling 89
Menü in drei Gängen ohne Käsewagen, Saibling und Berg Heu Süppchen 75

À la Carte

Unsere Produkte beziehen wir mehrheitlich von Regionalen Bauern und Lieferanten der umliegenden Dörfer.

Vorspeisen:

Frühlingsgemüse 15
Buttermilch | Eigelb | Schüttelbrot (A|C|G|M)

Ceviche vom Wolfsbarsch 16
Yuzo Vinaigrette | Mango | Tapioka Chip (D|L)

Suppen:

Geräucherte Entenessenz 12
Won Ton | Calamansie | Pak Choi

Berg Heu Süsschen 12
Haselnuss | Flusskrebs | Wildschinken (G|L|O|R)

Hauptgänge:

Zweierlei vom Tiroler Wagyu 58
Zwiebel Conift | Topinambur | Whiskey Jus (F|G|L|M|O)

Saibling im Alpenkräutertee 25
Latschenkiefer | Brennessel | Kräutersalat (A|C|D|G|O|R)

Vegetarisches:

Lauwarmer Chicorée 17
Walnuss | Bratapfelcreme | Ziegenkäseis (G|L)

Desserts:

Gemüsebeet 12
Wurzelgemüse | essbare Erde | Sauerrahmeis (A|C|E|G)

Rhabarber 16
Vanille | Brombeer | Zitronenverbene (A|L|O)

Banane 13
Mandel | Kakao Sorbet | Frischkäse (A|C|E|G|O)

Käsewagen 18
Früchtebrot | Chutney | Löwenzahnhonig (A|C|E|G|M)

Selbstgemachtes Eiscreme/Sorbet pro Kugel 3
Lavendel | Sauerrahm | Vanille als Eiscreme (A|C|E|G|O)
Kakao | Mandarinen | Grüner Apfel – Basilikum als Sorbet

Allergene:

A = Gluten

B = Krustentiere

C = Ei

D = Fisch

E = Nüsse

F = Soja

G = Lactose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfid

P = Lupine

R = Weichtiere

Unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt. |
Bei Menü Änderungen wird gegeben falls ein Aufpreis berechnet