



## COOK THE MOUNTAIN

# DOLOMITEN APERITIF

WAFFEL

—

LAMMSCHINKEN

—

FRICO

—

GERÄUCHERTER SAIBLING

—

GRANITA

—

IHR BROT



Chef de Cuisine: Norbert Niederkofler  
Sous Chef: Michele Lazzarini  
Chef Pâtissier: Andrea Tortora  
Chef de Service & Sommelier: Lukas Gerges

# MENÜ DIE KLASSIKER DES ST. HUBERTUS

Das Menü wird nur tischweise serviert

---

TARTAR VON DER RENKE

KALBSBRIES, BITTERKRÄUTER & KIEFER

RISOTTO, GUTER HEINRICH, KEFIR & SCHAF

ROTE BEETE GNOCCHI

TIROLER GRAUMIEH

JOGHURT & HIMBEEREN

Menü „DIE KLASSIKER DES ST. HUBERTUS“, Euro 200, ohne Getränke

Menü „DIE KLASSIKER DES ST. HUBERTUS“, mit Käse, Euro 230, ohne Getränke

Weinbegleitung  
6 Gläser, Euro 110  
8 Gläser, Euro 150

Fisch, der roh bzw. nicht vollständig gegart serviert wird, wird vorab nach den Richtlinien EC 853/2004 schockgefrostet.  
Weitere Informationen über Zutaten und Zubereitung unserer Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Servicepersonal.

# MENÜ COOK THE MOUNTAIN

Das Menü wird nur tischweise serviert

---

TOMATE?

SALAT VON BERGKRÄUTERN

GLASIRTER AAL & GERÄUCHERTE CONSOMMÉ

FORELLE „MÜLLERIN ART“

ORZOTTO, BOCKSHORNKLEE, ZIEGENBUTTER & CHICORÉE - KAFFEEPULVER

RAVIOLI, BERGKÄSE & CONSOMMÉ VOM HUHN

KALBSZUNGE & ROTE PREISELBEEREN

KALBSKUTTELN

TAUBE VOM HOLZKOHLEGRILL, KOJI SAUCE & SCHWARZE PREISELBEEREN

BROT & MILCH

DIE MARILLE

Menü "COOK THE MOUNTAIN", Euro 250, ohne Getränke

Menü "COOK THE MOUNTAIN", mit Käse, Euro 280, ohne Getränke