

# Z O M M M e n ü e s s e n

## Frühling 2026

Weißer Spargel mariniert  
Rose • Verbene • Macadamia

Lachsforellen Crudo  
Miso - Tahiti Vanille • Tomatenboullion •  
Furikake - hausgemachte Gewürzmischung

Frühlingstartelette  
lauwarmes Frühlingsgemüse • Kräuter •  
Sherry - Sabayon

Lammrücken im Brotmantel  
Spinat • Jungzwiebel • Lammcurry • Joghurt Labneh

Menton Zitrone im Ganzen  
Basilikum • gesalzene Mandeln

oder

Drei Sorten heimischer Käse

## Menü

- Vier.Gang (ohne Tartelette) 88
- Fünf.Gang 98

Zum Abschluss noch Käse?

Servieren wir euch gerne als zusätzlichen Gang € 11

## Weinbegleitung

- 4 Gläser je 0,1 l 38
- 5 Gläser je 0,1 l 47

## Überraschungsmenü

– ehrlich, kreativ und ein  
bisschen verliebt. Eine Einladung, uns  
kulinarisch auf die Schliche zu kommen.

- Drei.Gang 68

Wir bitten euch die Menüs nur tischweise zu bestellen.

# unsere speisen

## Vorspeisen

Weißer Spargel mariniert Rose • Verbene • Macadamia	17
Lachsforellen Crudo Miso - Tahiti Vanille • Tomatenboullion • Furikake - hausgemachte Gewürzmischung	19
Carpaccio vom Lamm BBQ - Jungzwiebel • Wildkräuter • Stompetoren Grand Cru Käse • gegrilltes Sauerteigbrot	21

## Zwischengerichte

Frühlingstartelette lauwarmes Frühlingsgemüse • Wildkräuter • Sherry - Sabayon	18
ZOMM's hausgemachte Teigtaschen Spinat • Erdäpfel • Bärlauch • Zitronen Beurre blanc • Belper Knolle	19   29
Bouillabaisse Frühlingsedition Alpengarnele • heimische Edelfische • Saisons - Gemüse Bärlauch Öl • Sauerteigtoast • Pau's Aioli	25   35

## Hauptspeisen

Stör vom Grill Fregola Sarda • Rote Beete • BBQ Grüner Spargel • Safran Beurre blanc	36
Lammrücken im Brotmantel Spinat • Jungzwiebel • Madrascurry • Joghurt Labneh	39
Wiener Schnitzel vom Kalb heurige Petersilienerdäpfel • Preiselbeeren • Zitrone	31

# vom offenen feuer

Entrecôte oder Rib-Eye? zwei Cuts, zwei Charaktere!

## **Entrecôte**

Wird aus dem Rinderrücken geschnitten, genauer gesagt aus dem vorderen Rücken zwischen Hals und Rostbraten.

Ein Bereich, der kaum arbeitet – deshalb so zart.

- 250 Gramm 50
- 350 Gramm 70

## **Rib-Eye**

Kommt ebenfalls aus dem vorderen Rücken, dem sogenannten Rippenstück. Dort sitzt auch das typische „Fettauge“, das dem Cut seinen kräftigeren Geschmack gibt.

- 250 Gramm 50
- 350 Gramm 70

## **Beilagen**

je 7,50

- Bart's Lieblingserdäpfel "BBQ-Art"
- Knuspriger Erdäpfelauflauf
- Saisonales Gemüse mit Charakter
- Bunt gemischte Frühlingsalate

## **Saucen**

je 4,50

- Rotweinjus
- Pfeffersauce

Unser Holzkohlegrill: Gebaut vom Ofenbauer Elias Neuner nach den Ideen von Waal und Thomas – robust, präzise und das Herz unserer Küche.

Wir arbeiten mit verschiedenen regionalen Hölzern, die jedem Gericht eine eigene Note geben.

Der Grill ist zugleich Grill, Räucherofen und Glutstelle. Gemüse, Fisch, Fleisch oder Kräuter – vieles, was wir servieren, hat Kontakt mit dieser Feuerstelle.

So entsteht eine ehrliche, reduzierte Küche mit natürlicher Tiefe und feinem Raucharoma.

# unser e sü ß e seite

## Dessert

Fruchtige Erdknolle 13,50  
Topinambur • Passionsfrucht • Kaffee

Menton Zitrone im Ganzen 13,50  
Basilikum • gesalzene Mandeln

## Hausgemachte (Sch)leckereien

Eiscreme pro Kugel 4,50  
• Madagascar - Vanille  
• Original Beans simply - dunkle Schokolade  
• gesalzene Mandel  
• Butterkaramell

Fruchtsorbet pro Kugel 4,50  
• Menton Zitrone  
• Rietzer Himbeere

## so a kas

Heimische Käsespezialitäten von der  
Hofkäserei Scheiber (Silz/Tirol)  
und der  
Sennerei Lingenau (Lingenau/Vorarlberg)  
mit Sauerteigbrot • Senf • Chutney •  
Eingelegtes aus unserem Keller

• Drei verschiedene Sorten 14,50

• Fünf verschiedene Sorten 19,50

einfach besonders