

Z O M M M e n ü e s s e n

Frühling 2026

Little Gem Salat

BBQ • Bitterorange • Basilikum • Cashew

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?

Diesen 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.

einfach besonders

unsere speisen

Vorspeisen

Little Gem Salat BBQ • Bitterorange • Basilikum • Cashew	16
Lachsforellen Crudo Miso - Tahiti Vanille • Tomatenbouillon • 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 Schmetterlingsnudeln hausgemachter Mozzarella • Spinat • Haselnuss • Zitrone • Belper Knolle	21 29
Bouillabaisse Frühlingsedition Alpengarnele • heimische Edelfische • Saisons - Gemüse Bärlauch Öl • Sauerteigtoast • Pau's Aioli	25 35

Hauptspeisen

Waller vom Grill Bulgur • Haselnuss • Frühlingsgemüse • Verjus Beurre Blanc	32
Lammrücken und Mehr 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
- Sauce Béarnaise

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.

unsere süße seite

Dessert

Zomm's Paradies Creme 13,50
Almwiesenheu • Mürbteig • Holunderblüte & Beere

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