

Z O M M M e n ü e s s e n

Drei Gang 58

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

Vier Gang 78

Gurken "Wan Tan"
Frischkäse, Verbene, schwarze Olive & rosa Pfeffer

Zander Ceviche
Himbeere, Dill, Madame Jeanette & Mandel

Hendl in zwei Gängen serviert
Pho - Style & Hax

Ce la Luna
Mokka, Anis Ysop, Mandel, Milkschokolade & Butterscotcheis

Weinbegleitung 39

Sechs Gang 98

Gurken "Wan Tan"
Frischkäse, Verbene, schwarze Olive & rosa Pfeffer

Zander Ceviche
Himbeere, Dill, Madame Jeanette & Mandel

Zucchini vom Grill
Gerstenmiso & frische Kräuter

Passeier Stör a la´ Flambadou
Steinpilze & Rohschinken

Hendl in zwei Gängen serviert
Pho - Style & Hax

Ce la Luna
Mokka, Anis Ysop, Mandel, Milkschokolade & Butterscotcheis

Weinbegleitung 59

Wir bitten euch die Menüs nur tischweise zu bestellen.

unsere speisen

Vorspeisen

Sommersalate vom "Feldfarben" Garten Gemüse, Salate & frische Kräuter aus Hatting	14
Zander Ceviche Himbeere, Dill, Madame Jeanette & Mandel	16
Teriyaki Seeforelle vom Grill Anne's Tomate, Miso, Vanille & Kapuzinerkresse	17
Passeier Stör a la' Flambadou Steinpilze & Rohschinken	19
Ochsenschlecker vom Grill Fermentierter Knoblauch, Joghurt & Gurke	18
Hendlsuppe "Pho - Style" Hendlbrust, Ingwer, Kräuter & hausgemachte Wan Tan Taschen	16

Hauptspeisen

Filet vom Stör gegrillt grünes Gartenallerlei, Safranfond & Pau's Paella	33
Risotto mit Waldpilzen Haselnüsse, hausgemachter Ricotta & Rohschinken	16 25
Mit Liebe gekrendelt: Pati's hausgemachte Schlutzer Graukäse-, Erdäpfelfülle, Zitrone & Pfifferlinge	12 21
Picata Milanese vom Leutascher Hofschwein Tagliolini, Tomate, Gartenkräuter & Parmesan	28
Smoky - spicy - crispy Hendlhax ausgelöst, Erdnuss, Jungzwiebel, gereifter Chili & Risibisi vom japanischen Rundkornreis	26
Wiener Schnitzel vom Kalb heurige Petersilienerdäpfel oder Pommes frites, Preiselbeeren & Zitrone	31
Huhn Suprême vom Holzkohlegrill Pfifferling Risotto, gebratene Pilze & Gartengemüse	31

vom offenen feuer

Genieße unser sechs Wochen gereiftes Rindfleisch vom heimischen Bauern, veredelt über offenem Feuer mit regionalen Hölzern. Die lodernden Flammen verleihen ihm eine unvergleichliche Kruste und ein intensives Raucharoma – eine Geschmacksexplosion, die kein herkömmlicher Grill bieten kann. Jede Holzart hinterlässt ihre eigene Note und hebt die sechste Dimension des Genusses hervor.

Entrecôte oder Ribeye

- 250 Gramm 50
- 350 Gramm 70

Entrecôte und Rib-Eye – zwei Cuts, zwei Charaktere.

Das Entrecôte ist feinfaserig, zart und saftig, mit ausgewogener Marmorierung.

Das Rib-Eye, mit seinem markanten Fettag, schmilzt beim Grillen und sorgt für intensiven, buttrigen Geschmack.

Special cuts je nach Verfügbarkeit

Beilagen je 7,50

- ZOMM's famous Pommes frites mit Mayo
- Erdäpfelgratin
- Gebackene Zwiebelringe mit Dip
- Saisonales Gemüse mit Charakter
- Sommersalat mit Holunderdressing

Saucen je 4,50

- Rotweinjus
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

einfach besonders

unser e sü ß e seite

Ce la Luna 13,50
Mokka, Anis Ysop, Mandel, Milkschokolade &
Butterscotcheis

Topfenknödel à la ZOMM 13,50
Flüssiger Kern von der Vinschgauer Marille
Haselnussbrösel & Vanillesauce

Hausgemachtes Eis & Sorbet pro Kugel je 4,50

- Madagascar - Vanille
- Original Beans simply dunkle Schokolade
- Piemonteser Haselnuss
- Joghurt
- Butterscotch

Sorbet :

- Zitrusfrüchte
- Seefeldler Johannisbeere

so a kas

Heimische Käsespezialitäten von der
Hofkäserei Scheiber (Silz/Tirol)
und der
Sennerei Lingenau (Lingenau/Vorarlberg)
mit Brot, Senf & Eingelegtem aus unserem Keller

- Drei verschiedene Sorten 13,50
- Fünf verschiedene Sorten 18,50