ZOMM Menü essen

Drei.Gang 66

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

Vier.Gang 88

Alpengarnele - Teriyaki Salat
Zitrus, Quinoa & Sencha Grüntee

Sellerie im Salzteig gegart
BBQ, Lauch, Mandel & Sarawak Pfeffer

Reh - Geschmort & kurz gebraten
Knollensellerie, Pastinake, Pistazie & Kakao

Fruchtige Winterknolle
Topinambur, Passionsfrucht & Kaffee

Weinbegleitung 44

Sechs.Gang 111

Alpengarnele - Teriyaki Salat
Zitrus, Quinoa & Sencha Grüntee

Sellerie im Salzteig gegart
BBQ, Lauch, Mandel & Sarawak Pfeffer

Konfierter Saibling
Karfiol, Erdäpfel, Schnittlauch, Beurre blanc & Heringkaviar

Hattinger Topinambur
Clementine, rote Zwiebel & schwarzer Wintertrüffel

Reh - Geschmort & kurz gebraten
Knollensellerie, Pastinake, Pistazie & Kakao

Fruchtige Winterknolle
Topinambur, Passionsfrucht & Kaffee

Weinbegleitung 66

Wir bitten euch die Menüs nur tischweise zu bestellen.

unsere speisen

Vorspeisen

Alpengarnele - Teriyaki Salat 19
Zitrus, Quinoa & Sencha Grüntee

Gebratene Leber von der Ente 20
Rote Beete millefeuille & Sarawak Pfeffer

Tatar vom Rinderfilet 25
Topinambur, Ei, Haselnuss, Wintertrüffel & Sauerteigtoast

Bouillabaisse Winteredition 23|33
Alpengarnele & heimische Edelfische, Topinambur,
Wintergemüse & Sauerteigtoast

• Zwiebelsuppe auf französisch 16
mit Käse - Brioche & Thymian

• Konfierter Saibling 21
Karfiol, Erdäpfel, Schnittlauch, Beurre blanc & Hering Kaviar

Blattl'n Royal - perfekt zum teilen 20|30
Champagner Kraut, Imperial Osietra Kaviar & Crème fraîche

Sellerie im Salzteig gegart 16
BBQ, Lauch, Mandel & Sarawak Pfeffer

Hauptspeisen

• Zander vom Grill 34
Selchfleisch, Berglinsen, Grünkohl,
Apfel & Spalterbsen Schaum

Brust von der Dolomiten Ente 36
Krautwickel, junge rote Beete, Pastinake,
schwarze Olive & Sarawak Pfeffer

Pot au Feu vom Kemater Rind 38
Tafelspitz, Zunge, Knochenmark, Wintergemüse
Consommé, Kren, Senf & Wintertrüffel

•Hausgemachte Tagliolini mit Wildbolognese 29
Ötztaler Preiselbeeren, Waldpilzschaum & Haselnuss

Wiener Schnitzel vom Kalb 31
heurige Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren & Zitrone

ZOMM´s Kasspatzln Deluxe 30
mit schwarzem Piemonteser Wintertrüffel

Hattinger Topinambur 28
Clementine, roter Zwiebel & schwarzer Wintertrüffel

Upgrade: schwarzer Piemonteser Wintertrüffel pro Gramm 4 Euro

einfach besonders

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

- heurigen Petersilienerdäpfel
- Erdäpfelgratin
- Saisonales Gemüse mit Charakter
- Bittersalate, Wiener Dressing, geröstete Samen

Saucen

- Rotweinjus 4,50
- Pfeffersauce 4,50
- Trüffeljus 6,50

Upgrade

schwarzer Piemonteser Wintertrüffel pro Gramm 4

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

Fruchtige Winterknolle 13,50
Topinambur, Passionsfrucht & Kaffee

Kakao TirAmIsu - zieh mich hoch 13,50
Tröstet, erdet & macht glücklich

Hausgemachtes Eis & Sorbet pro Kugel 4,50

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

Sorbet
- Zitronen Kumquat
- Reither Quitte
- Amarena Kirsche

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 14,50
- Fünf verschiedene Sorten 19,50