ZOMM
Menü
essen

Herbst 2026

BBQ-Garnele
Cold Brew Verjus - Verbene • Topinambur • Quinoa

ZOMM´s Kürbis
Butternuss Kürbis • Apfel • Cashew • Kurkuma - Ingwer

BBQ-Knollensellerie
Gersten Soja - Beurre Blanc • Sarawak Pfeffer •
Rote Beete • Anis Yssop

Reh
Kurz gebraten • Praline geschmort • Hollerbeere •
Pistazie • junge Beete • Kakao

Mandarine
Milchschokolade • Earl Grey • Piment - Crumble

oder

Drei Sorten heimischer Käse

Menü

- Vier.Gang (ohne Knollensellerie) 88
- Fünf.Gang 99

Zum Abschluss noch Käse?
Diesen servieren wir euch gerne als zusätzlichen Gang 11

Überraschungsmenü

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

- Drei.Gang 69

Weinbegleitung

- 3 Gläser je 0,1 l 29
- 4 Gläser je 0,1 l 39
- 5 Gläser je 0,1 l 49

Wir bitten euch die Menüs nur tischweise zu bestellen.

einfach besonders

unsere speisen

Vorspeisen

ZOMM´s Kürbis 16
Butternuss Kürbis • Apfel • Cashew • Kurkuma - Ingwer

BBQ-Garnele 21
Cold Brew Verjus - Verbene • Topinambur • Quinoa

Blunzn Toast 19
Blutwurst • Dinkeltoast • Wasabi • rote Beete• Apfel

Zwischengerichte

BBQ-Knollensellerie 17
Gersten Soja - Beurre Blanc • Sarawak Pfeffer •
Rote Beete • Anis Yssop

Pfifferling Agnolotti - Teigtäschchen 22|28
Steinpilze • Hartkäse • Petersilie

Bouillabaisse Herbstedition 26|36
Edelfische • Garnele • herbstliches Gemüse •
Leicht pikant

Hauptspeisen

Zander Filet vom Grill 34
Austernpilze • Spinat • Schwarzwurzel •
Birne • BBQ Lauch Öl

Reh 39
Kurz gebraten • Praline geschmort • Hollerbeere •
Pistazie • junge Beete • Kakao

Wiener Schnitzel vom Kalb 32
heurige Petersilienerdäpfel
Preiselbeeren • Zitrone

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 8

- Knuspriger Erdäpfelauflauf
- Erdäpfel Pürree
- Saisonales Gemüse mit Charakter
- Bunt gemischter Gemüse - Blattsalat

Saucen je 5

- Rotweinjus
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

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

Desserts

Milchreis 13
Vanille • Zwetschke • Zimt • Karamell

Mandarine 13
Milchschokolade • Earl Grey • Piment - Crumble

Hausgemachte (Sch)leckereien

Eiscreme pro Kugel 5

- Madagaskar - Vanille
- Original Beans simply - dunkle Schokolade
- Butterkaramell
- Pistazie
- Kaffee
- Zimt

Sorbet pro Kugel 5

- Zitrone
- Rietzer Beerenmix
- Seefelder Traube

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 15
- Fünf verschiedene Sorten 20