

Z O M M M e n ü e s s e n

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, eingelegte Hollerbeeren, Mandel & Sarawak Pfeffer

Miral Taube
Brust, Rotkraut, Kohlrabi, Heu
Taubenklein, Erdäpfel & Wasabi

Fruchtige Winterknolle
Topinambur, Passionsfrucht & Kaffee

Weinbegleitung 44

Sechs.Gang 111

Alpengarnele - Teriyaki Salat
Zitrus, Quinoa & Sencha Grüntee

BBQ Chicoree
Bockshornklee, Estragon & Emmentaler

Sellerie im Salzteig gegart
BBQ, eingelegte Hollerbeeren, Mandel & Sarawak Pfeffer

Tiroler Herzschlag
Kemater Rind, gegrillter Spinat, Cashew & Misoauce

Miral Taube
Brust, Rotkraut, Kohlrabi, Heu
Taubenklein, Erdäpfel & Wasabi

Fruchtige Winterknolle
Topinambur, Passionsfrucht & Kaffee

Weinbegleitung 66

Wir bitten euch die Menüs nur tischweise zu bestellen.

unsere speisen

Vorspeisen

Alpengarnele - Teriyaki Salat Zitrus, Quinoa & Sencha Grüntee	19
Tiroler Herzschatz Kemater Rind, gegrillter Spinat, Cashew & Misoauce	20
Spicy Tatar vom Rind "Indo-Mex-Style" Grüne Tomate, Chili & hausgemachtes Naan	25 35
Bouillabaisse Winteredition Alpengarnele & heimische Edelfische, Topinambur, Wintergemüse & Sauerteigtoast	23 33
Zwiebelsuppe auf französisch mit Käse - Brioche & Thymian	16
Sellerie im Salzteig gegart BBQ, eingelegte Hollerbeeren, Mandel & Sarawak Pfeffer	16
Waal's Wintersalat Gegrilltes & eingelegtes Gemüse aus unserem Keller	16

Hauptspeisen

Stör vom Grill Fregola Sarda, Rote Beete, Haselnüsse, karamellierter Chicorée & Safransauce	36
Miral Taube Brust, Rotkraut, Kohlrabi, Heu & Taubenklein, Erdäpfel, Wasabi	43
Ochsenschwanz Ravioli Topinambur & weißer Pfeffer - Schaum	29
Wiener Schnitzel vom Kalb heurige Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren & Zitrone	31
ZOMM's Schlutzkrapfen Spinat- Erdäpfelfülle, braune Butter, Schüttelbrot & Belper Knolle	29

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, gerösteter Samen

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.

unsere süße seite

Fruchtige Winterknolle 13,50
Topinambur, Passionsfrucht & Kaffee

ZOMM ´s Profiterol 13,50
Haselnuss, Karamell & Johannisbeere

Hausgemachtes Eis & Sorbet pro Kugel 4,50

Eiscreme

- Madagascar - Vanille
- Original Beans simply - dunkle Schokolade
- Piemonteser Haselnuss
- Butterkaramell

Sorbet

- Zitrone
- Reither Quitte
- Rietzer Himbeere

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