ZOMM Menü essen

Sommer 2026

ZOMM´s Sommersalat
Kräuter • Gemüse • Quinoa
Holunder - Karotten Vinaigrette

Ceviche vom Saibling
Himbeere • breite Bohnen • Madame Jeanette Chili

BBQ-Sonnenherztomate
Gersten Miso • Pistazie • Safran

Hendl Kotelette vom Glaserhof
Stubenküken • Kartoffelcreme • Artischocke
Totentrompete • Hendljus Royal

Knusprige Arlettes
Blätterteig • weiße Schokolade • Moosbeere • Shiso

oder

Drei Sorten heimischer Käse

Menü

- Vier.Gang (ohne BBQ Sonnenherztomate) 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

ZOMM´s Sommersalat 15
Kräuter • Gemüse • Quinoa
Holunder - Karotten Vinaigrette
• Optional mit Bauer Joe´s Schaffrischkäse 17

Ceviche vom Saibling 19
Himbeere • breite Bohnen • Madame Jeanette Chili

Tatar Surf & Turf 24
Rinderfilet • Garnele • Teriyaki • frische Kräuter
getoastetes Erdäpfelbrot

Zwischengerichte

BBQ-Sonnenherztomate 18
Gersten Miso • Pistazie • Safran

ZOMM´s Schmetterlingsnudeln 22|28
Bauer Joe´s Schaffrischkäse • Kräuter
Basilikum • Haselnuss • Zitrone

Bouillabaisse Sommeredition 25|35
heimische Edelfische • Garnele • Sommergemüse
getoastetes Erdäpfelbrot

Hauptspeisen

Seeforellen Filet vom Grill 32
heurige Erdäpfel • Taggiasca Oliven
Sommergemüse - flüssig - roh - gekocht
Verjus - Verveine Beurre Blanc

Hendl Kotelette vom Glaserhof 35
Stubenküken • Kartoffelcreme • Artischocke
Totentrompete • Hendljus Royal

Wiener Schnitzel vom Kalb 31
heurige Petersilienerdäpfel oder Pommes frites
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 7,50

- ZOMM´s famous Pommes frites mit Mayo
- Knuspriger Erdäpfelauflauf
- Saisonales Gemüse mit Charakter
- Bunt gemischte Saisons - Salate

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

Desserts

Tarte Tatin 13,50
Marille • Rosmarin • Lavendel

Knusprige Arlettes 13,50
Blätterteig • weiße Schokolade • Moosbeere • Shiso

Wiener Eiskaffee 8,50
gerührt • ZOMM-Style

Hausgemachte (Sch)leckereien

Eiscreme pro Kugel 4,50

- Madagascar - Vanille
- Original Beans simply - dunkle Schokolade
- Butterkaramell
- Pistazie

Fruchtsorbet pro Kugel 4,50

- Zitrone
- Rietzer Beerenmix
- Seefelder Moosbeere

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