



zomm.stil

Intensiv im Geschmack, vielfältig am Gaumen –
So schmeckt der Zomm.Stil

Zomm.Stil was ist das?

Mit dem Zomm.Stil Gerichten möchten wir euch unseren
vielfältigen Küchenstil zeigen, gerne als Menü oder Einzeln.

Unsere beiden Chefs, Thomas und Waal, lebten und bereisten jahrelang die
verschiedensten Länder der Welt. Dadurch durften sie die unterschiedlichsten
Küchen, Kochtraditionen, Zubereitungsarten und Produkte kennenlernen.

Dadurch sind die Zomm.Stil Gerichte im Geschmack *international* geprägt,
werden aber fast ausschließlich aus *regionalen Zutaten*
im Haus hergestellt.

Die Gerichte kommen allesamt als „Kosterle“ daher,
soll heißen als Vorspeisengröße.

Sie lassen sich auch einzeln wunderbar mit der Wirtshauskarte kombinieren.

Zomm. Menü essen

Kopfsalat || 14,70

Hanf | Gartenkräuter | Wildrose | Feigenblatt ✓

Beef Tatar - Orient || 17,90

Kaschmir - Curry | Karfiol | gereifter Gouda

Popeye || 15,80

Spinat | hausgemachter Ricotta | Yuzu | Sesam |
grüner Spargel | Sauerteigtoast ✓

Lachsforellenfilet || 18,90

confiert | Menton - Zitronenöl | gegrillter weißer Spargel | Wildkräuter

Hendlkeule BBQ || 19,90

japanische Art | Rhabarber - Mignonette | Sonso | Zomm. Ofenkartoffel

Garten Eden || 11,20

Erdbeeren | Bauernjoghurt | Feigenblatt | Sandtaler Biskuit

-
- | | |
|----|--|
| 96 | <i>Sechs-Gang-Menü</i> Einmal die komplette Geschmacksvielfalt
mit passender Weinbegleitung |
| 41 | |
| 69 | <i>Vier-Gang-Menü</i> Die Gerichte müssen bitte pro Tisch dieselben sein.
mit passender Weinbegleitung |
| 31 | |



zom. *Wirtshaus*

Abendkarte von 17:00 bis 21:00Uhr

Zomm. snacks

- 06,60 Knuspriges Sauerteigbrot zum „Zomm.“ tunken

Vorspeisen

- 17,30 Halbes Duzend „Kaiserschnecken“ aus Ellmau
in Kräuter-Knoblauchbutter, gratiniert mit Käse und dazu Sauerteigbrot
- 16,70 Roh marinierte Lachsforelle auf Sauerteigtoast, Schnittlauch - Crème fraîche,
hauseingelegte Zwiebeln und Curryöl
- 18,90 Beef Tartar „el classico“ (80 Gramm) von der Rinderhuf mit
Kapern, Senf, Sardellen, Eigelb und getoastetem Sauerteigbrot

Suppen

- Klare Rinderkraftsuppe mit einer Einlage nach deiner Wahl
- 08,30 || Kaspressknödel
- 07,10 || Kräuterfrittaten

Hauptspeisen

- 26,20 Leutascher Kräuter - Forelle im Ganzen gebraten mit
Petersilienerdäpfeln und Beilagen Salat
- 20,90 Kräuterschlutzer mit Erdäpfel – Topfen Fülle, Haselnüssen,
brauner Butter und Parmesankäse ✓
- Steaks vom heimischen Rind, 8 Wochen gereift
- 41,30 Entrecôte 280 Gramm (Rohgewicht)
- 44,90 Rib Eye 350 Gramm (Rohgewicht)
- Jeweils mit hausgestampfte Pommes frites, Frühlingsgemüse und
einer Sauce nach deiner Wahl: Kräuterbutter, Rotweinsauce, Pfeffersauce
- 28,60 Wienerschnitzel vom Kalb, Preiselbeeren,
Erdäpfelsalat *oder* hausgemachten Pommes frites
- 32,00 Tafelspitz im Pfandl serviert, mit Suppengemüse, Knochenmark,
Apfelkren, Cremespinat und Röstkartoffeln

Unsere *wechselnden Tagesgerichte* empfehlen wir dir gerne zusätzlich.

Bei Allergien und Fragen, sprich einfach mit unseren lieben Servicemitarbeitern.
Bitte habe Verständnis, dass wir für jede Beilagen Änderung 90 Cent verrechnen.
Für kleine Portionen ziehen wir zwei Euro ab.

✓ Vegetarische Gerichte