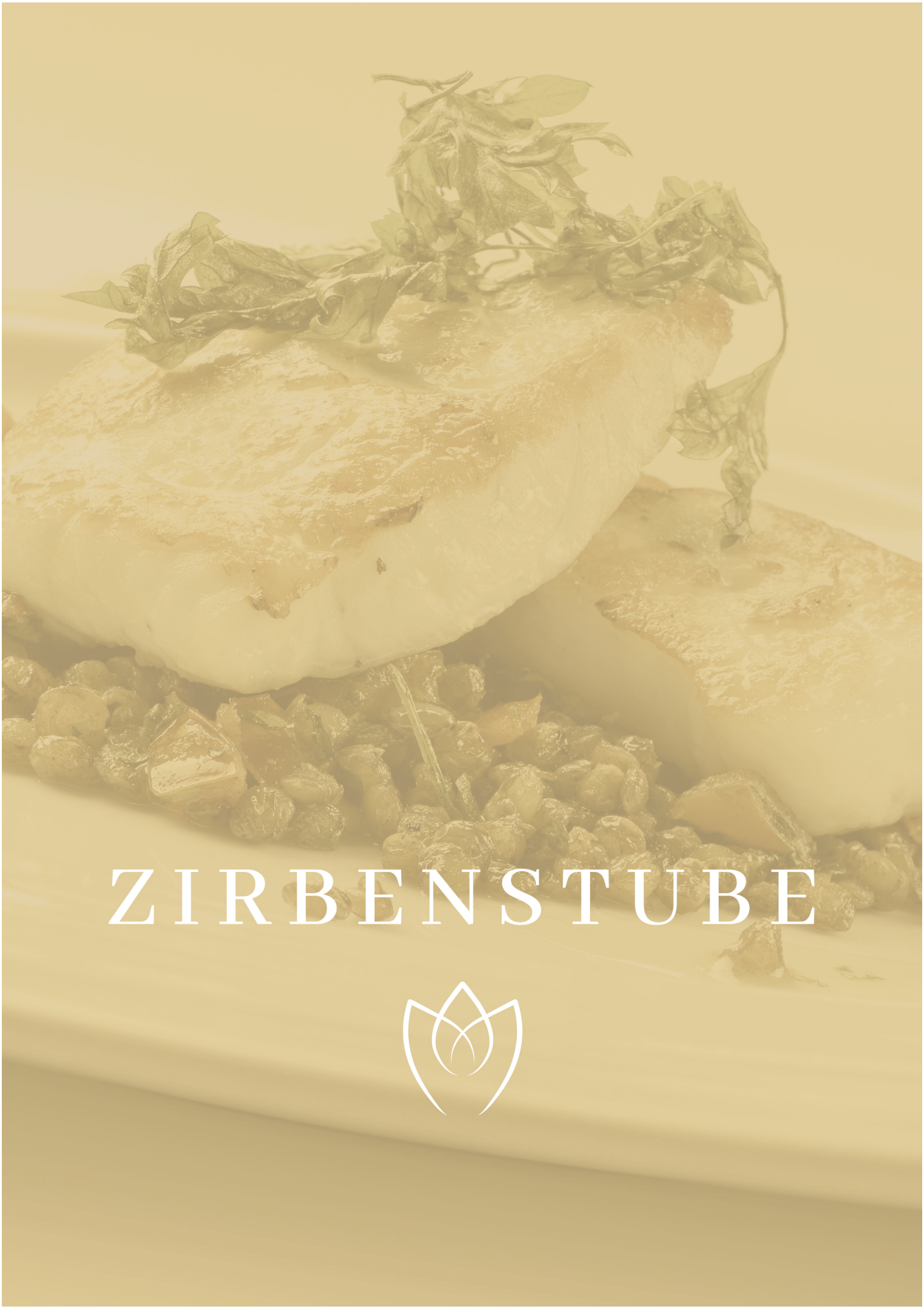


# ZIRBENSTUBE

# VORSPEISEN · STARTERS

Hirschcarpaccio / Gänseleber / Enoki / Vogelbeeren
Deer carpaccio / Goose liver / Enoki / Rowan Berries
€ 17,90

Mit grünem Tee gebeizte Lachsforelle / Senfeis / Gurken / Buttermilch
With green tea stained salmon trout / Mustard / Cucumber / Butter milk
€ 15,90

Jakobsmuschel / Rote-Rüben-Chutney / Kräutersalat / Knusprige Kartoffeln
Scallop / Red beet chutney / Herb salad / Crispy potatoes
€ 16,90

# SUPPEN · SOUPS

Rinderconsommé / Liebstöckel-Knöderl / Palatschinkenroulade
Beef consommé / Lovage dumplings / Pancake roll
€ 5,90

Ananas-Chili-Schaumsuppe / Räucherforellen-Frühlingsrolle
Pineapple chili foam soup / Smoked trout spring roll
€ 6,90

Essenz vom Rotwild / Grappa-Rosinen / Rehnockerl
Essence from red deer / Grappa raisins / Deer dumplings
€ 6,90

Unser Service-Team informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.
*Our service team will be glad to inform you about allergens in our food.*

# HAUPTSPEISEN · MAIN DISHES

Angeräucherte Dry Aged Beiried / Ochsenschwanz-Rillette / Erbsencreme / Morcheln / Lagreinjus / Gebackene Birnen-Ricotta-Ravioli

Smoked dry aged sirloin / Oxtail rillette / Pea cream / Morels / Lagrein gravy / Baked pears ricotta ravioli

€ 30,90

Ötztaler Lammkrone / Walnuss-Joghurtkruste / Paprika-Polentaterrine / Aubergine / Schwarze Walnussjus

Ötztal lamb crown / Walnut yoghurt crust / Pepper polenta terrine / Aubergine / Black walnut gravy

€ 31,90

Steinbuttfilet / Bayrische Garnelen / Junglauch / Granatapfelkerne / Mango / Acquerello-Risotto

Turbot filet / Bavarian prawns / Young leek / Pomegranate seeds / Mango / Acquerello risotto

€ 32,90

Knollensellerie / Wintertrüffel / Amaranth / Spinat

Knob celery / Winter truffle / Amaranth / Spinach

€ 17,90

# DESSERT · DESSERT

Safran-Vanilleeis mit Kernöl in Texturen

Saffron vanilla ice cream with seed oil in textures

€ 8,90

Granny Smith Tarte Tartin / Haselnuss / Rumzwetschken / Mandel

Granny Smith Tarte Tartin / Hazlenut / Rum plums / Almond

€ 11,90

Zotter Schokolade / Birne / Schwarze Johannisbeeren / Lavendel

Zotter chocolate / Pear / Black currants / Lavender

€ 8,90

Unser Service-Team informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.
*Our service team will be glad to inform you about allergens in our food.*