

Vincena Gourmet Menü – Winter 2023

Brotzeit

Bierbrot & Blutbrioche
Röstzwiebelbutter & aufgeschlagene braune Butter

Snacks

Gams/ Erdäpfel / Speck / Schnittlauch
Rote Beete / Gölles-Essig / Kollnighof Joghurt
Croque Madame / Trüffel
Pinzgauer Schottenshot / Apfel / eingelegter Hopfen

Erster Gang

Romanasalat / geräucherte Crème fraîche / Petersilie
Hühnerreduktion (Leo Girstmair) / Alpenkaviar Baeri

Zweiter Gang

Confierter Saibling
Kohlrabi / Schnittlauch / knusprige Hühnerhaut / Kaffee-Kombucha-Beurre Blanc

Dritter Gang

Ziegentopfen vom Figerhof
Cavatelli / Kürbis-Shoyu / Fichte / Zwetschke

Vierter Gang

Brust und Leber vom Osttiroler Wildhendl (Leo Girstmair)
knuspriger Kohl / eingelegte wilde Topinamburblüte

Fünfter Gang

Osttiroler Rehrücken
Schwarzwurzel / Asche/ Heidelbeere

Sechster Gang

3 Tage gekochte rote Beete
gelbe Rübe / Radieschen

Siebter Gang

Matreier Bauernjoghurt
Salzkaramell/ Popcorn/ Mandarine

Ausklang

Tomate / Gin/ Liebstöckl
Schokolade / Champignon / Ribisel
Knuspriges Rotkraut / Himbeere / Tee-Kombucha
Canelé mit frisch geschlagener Preiselbeer-Sahne

Menü in 3 Gängen

(1. Gang / 5. Gang / 7. Gang)
€ 69,00

Menü in 5 Gängen

(1. Gang / 2. Gang / 4. Gang / 5. Gang / 7. Gang)
€ 99,00

Menü in 7 Gängen

€ 129,00

Ein/e geschulte/r Allergenverantwortliche/r steht Ihnen für Fragen zur Verfügung.
Gerne berücksichtigen wir nach Möglichkeit Ihre Wünsche.
Bitte sprechen Sie uns an.

Dolomitengolf Suites
Winter 2022/23