



T A S T E
T H E
A L P S ,
D I S C O V E R
T H E
W O R L D

di

D E N N I S I L I E S

***Änderungen vorbehalten.** Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter. Bei Nichterscheinen oder einer Teil- bzw. Komplettstornierung innerhalb von 24 Stunden vor der Reservierung behalten wir uns das Recht vor, €100 (mittags) oder €150 (abends) pro Person von der hinterlegten Kreditkarte abzubuchen.

Wir servieren unsere a la Carte Auswahl ausschließlich tischweise.

Für Gruppen ab 6 Personen bitten wir um Vorauswahl.

***Subject to change.** Information about ingredients in our food and drinks that can cause allergies or intolerances can be obtained from our service staff upon request. No-shows, cancellations (partial or full) within 24 hours of your reservation will be charged € 100,00 (lunch reservations) or € 150,00 (dinner reservations) per person from your credit card on file.

We serve our menu exclusively per table.

For groups of 6 or more we require a pre-selection

Beispielmenü
sample menu



VORSPEISEN
STARTERS

RÜCKEN UND GEGRILLTER BAUCH VOM THUNFISCH
MELANZANI | FORELLENKAVIAR | BUCHENPILZ | WAFU DRESSING | ALGE
WASABI | YUZU-RETTICH

BACK AND GRILLED BELLY OF TUNA
EGGPLANT | TROUT CAVIAR | BEECH MUSHROOM | WAFU DRESSING
ALGAE | WASABI | YUZU RADISH
€ 42,-

VEGETARISCH MIT AVOCADO. VEGETARIAN WITH AVOCADO.
€ 30,-

RINDFLEISCHSALAT
TIROLER WAGYU ROH MARINIERT | BOHNEN
UNGESTOPFTE BIO ENTENLEBER | BIRNE | HASELNUSS DRESSING

BEEF SALAD
TYROLEAN WAGYU RAW MARNIATED | BEANS
UNSTUFFED ORGANIC DUCK LIVER | PEAR | HAZELNUT DRESSING
€ 54,-

ZWISCHENGÄNGE

ENTRÉE

ZANDER
POLENTA | PAPRIKA | SANDDORN

PIKEPERCH
POLENTA | BELL PEPPER | SEA BUCKTHORN
€ 35,-

HUMMER-RAVIOLI
KARROTTE | OSMANTHUS

LOBSTER-RAVIOLI
CARROT | OSMANTHUS
€ 44,-

HAUPTSPEISEN

MAINS

TIROLER GRAUVIEH

SPINAT | SCHWARZWURZEL | KARTOFFEL | PORTWEINZWIEBEL
TRÜFFELJUS

TYROLEAN GRAY CATTLE

SPINACH | SALSIFY | POTATO | PORT WINE ONION | TRUFFLE JUS
€ 54,-

WOLFSBARSCH

ARTISCHOCKE | BERGAMOTTEN GREMOLATA | MUSCHELSUD

SEABASS

ARTICHOKE | BERGAMOT GREMOLATA | MUSSEL BROTH
€ 54,-

DESSERT

DESSERT

PISTAZIE
SOUFFLÉ | VANILLEEIS

PISTACHIO
SOUFFLÉ | VANILLA ICE CREAM

Zubereitungszeit ca. 25 Min.
Preparation time approx. 25 min.
€ 24,-

FICHTE
GRANATAPFEL | PINIENKERNE | ROIBOOS TEE

SPRUCE
POMEGRANATE | PINE NUTS | ROIBOOS TEE
€ 24,-

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

AUSTRIAN CLASSICS

RINDERKRAFTBRÜHE
FRITTATEN | WURZELGEMÜSE | SCHNITTLAUCH

BEEF BOUILLON
SLICED PANCAKES | ROOT VEGETABLES | CHIVE
€ 16,-

WIENER SCHNITZEL
PETERSILIENKARTOFFEL | KOPFSALAT

WIENER SCHNITZEL
PARSLEY POTATO | LETTUCE
€ 48,-

KAISERSCHMARRN
ZWETSCHKENRÖSTER | VANILLEEIS

KAISERSCHMARRN
PLUM COMPOTE | VANILLA ICE CREAM

Zubereitungszeit ca. 25 Min.
Preparation time approx. 25 min.
€ 24,-