

WILLKOMMEN

Gourmetrestaurant Paznaunerstube

*Ich freue mich,
Sie gemeinsam mit meinem Sous-Chef Thomas Sieberer
und unserem Team kulinarisch verwöhnen zu dürfen.*

Mittags auf Anfrage
Abends ab 19.00 Uhr
Sonntag Ruhetag

Bei uns dürfen Sie alles:
Spaß haben, lachen, Witze erzählen –
wir würden Sie aber bitten Ihre Handys auf lautlos zu stellen.
Ebenfalls ersuchen wir Sie, auf den Genuss von Zigaretten und Zigarren in unseren
Restaurants zu verzichten. Dafür steht Ihnen gerne unsere Raucherlounge zur
Verfügung.



Martin Sieberer

Gedeckpreis: € 9,00

MENÜS

Gourmetrestaurant Paznaunerstube

Überraschungsmenü

Wir möchten Sie gerne täglich neu überraschen - Auf Wunsch auch gerne vegetarisch

In vier Gängen serviert	€ 140,00
In sechs Gängen serviert	€ 160,00
In acht Gängen serviert	€ 185,00

Royalmenü

Gerne können sie unser Royalmenü...

in sechs Gängen	€ 180,00
in acht Gängen	€ 215,00
in zehn Gängen	€ 250,00
	... genießen.

Zu unserem Weinangebot

- In unseren Weinkarten warten über 800 Weine aus aller Welt auf Sie!
- Folgen Sie uns auf eine Weinreise durch Österreich, Europa und den Rest der Welt – glasweise abgestimmt auf unsere Menüs!

Unsere Sommeliers beraten Sie gerne!

Weinreise mit vier Stationen	€ 60,00
Weinreise mit sechs Stationen	€ 90,00
Weinreise mit acht Stationen	€ 120,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne eine alkoholfreie Begleitung zu Ihrem Menü.

ROYAL MENÜ

Gourmetrestaurant Paznaunerstube

Bio-Gänseleber

Herzkirsche | Erdnuss | Karamell

Bretonischer Hummer

Sellerie | Tapioka

Zuckerkarotte

Trüffel | Buttermilch | Estragon

Wolfsbarsch aus Concarneau

Filet | Paprika | Zucchini

Kaisergranat

Kohlrabi | Miso | Erbse

Eiskalt

„Austern“ | Limette | Champagner | Gurke

Französische Taube von Kopf bis Fuß

Quitte | Schwarzwurzeln | Portwein

mit weißem Trüffel aus dem Piemont per Gramm € 15,00

Der Lieblingskäse vom Käsewagen

Himbeere Royal

Himbeeren | Gold | Pfefferminze

Valrhona Schokolade

Dulcey | Zartbitter | Milchgeschultes Team gerne
und berücksichtigt dies bei Ihrem Menü!

FRISCHE AUSTERN

Die Königen unter den Muscheln

Unsere Austern sind Gillardeau Austern und werden an Austernbänken vor der Küste der Bretagne gezüchtet.

Sie haben ein Gewicht von 100 - 120 g.

Royal Austern per Stück

€ 9,00

Zu unseren frischen Austern servieren wir Vollkornbrot, Limetten und Gurken-Champagner-Essigvinaigrette.

KAVIAR

handverlesene Qualität & purer Genuss

Kaviar aus Österreich

Osietra Royal vom sibirischen Stör	50 g	€ 175,00
Osietra Royal vom sibirischen Stör	125 g	€ 375,00

Wir beziehen unseren Kaviar über unsere Großhändler aus Salzburg!

Feine Bandnudeln mit Rahmsauce		€	16,00
weißer Trüffel aus dem Piemont	per Gramm	€	15,00

STEAK HIGHLIGHTS

von unseren regionalen Produzenten

Kotelette vom heimischen Milchkalb	300 g	€ 52,00
---------------------------------------	-------	---------

Tomahawkkotelett vom Paznauner Highlander	500 g	€ 58,00
--	-------	---------

Filetsteak vom Paznauner Highlander	300 g	€ 65,00
--	-------	---------

Der Klassiker aus unserer Küche

„Das Paznauner Schaf!“

Heublumen | Almkräuter | Essenz

Ragout | Zucchini | Polenta

Rücken | Paprika | Senfsaat | Fisolen | Gnocchi

€ 58,00

STEAK HIGHLIGHTS

das Beste aus der ganzen Welt

Prime Rib vom US Beef	350 g	€ 65,00
--------------------------	-------	---------

Filetsteak vom Kobe Beef	100 g	€ 65,00
-----------------------------	-------	---------

Filetsteak vom Kobe Beef	200 g	€ 125,00
-----------------------------	-------	----------

Dazu servieren wir Ihnen
eine Auswahl passender Saucen und Beilagen.

DESSERT

Süßes aus unserer Pâtisserie

Die Welt der Valrhona Schokolade € 24,00
Milch | Zartbitter | Dulcey

Himbeere Royal € 24,00
Himbeerganache | Himbeersorbet | Pfefferminze

Frische freche Früchtchen € 24,00
Sorbets | Früchte | Beeren

Süße Passionsfrucht € 24,00
Karamell | Ananas | Passionsfruchtmousse | Knusprige Schokolade

KÄSESPEZIALITÄTEN

Aus Österreich und dem Rest der Welt

Gerne präsentieren wir Ihnen eine große Auswahl
an Käsespezialitäten auf unserem Käsewagen

Österreich, Frankreich, Schweiz und Italien

Große Auswahl	€	32,00
Kleine Auswahl	€	24,00

Dazu servieren wir Birnen-, Rosinen- und Walnussbrot, sowie Hülsenfrüchte, gesalzene Butter und Kümmelerdäpfel. Zum Käse empfehlen wir pikante Orangenmarmelade, Feigensenf, schwarzes Gold oder Trüffelhonig.

