

MENÜS

Fine Dining Restaurant Paznaunerstube

Überraschungsmenü

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

| | |
|--------------------------|----------|
| In vier Gängen serviert | € 150,00 |
| In sechs Gängen serviert | € 175,00 |
| In acht Gängen serviert | € 185,00 |

Royalmenü

Gerne können sie unser Royalmenü...

| | |
|-----------------|----------|
| in sechs Gängen | € 195,00 |
| in acht Gängen | € 235,00 |
| in zehn Gängen | € 275,00 |
| ... 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 gerne eine alkoholfreie Begleitung zu Ihrem Menü

ROYAL MENÜ

Fine Dining Restaurant Paznaunerstube

Bio Gänseleber

Erdbeere | Thymian | Buttermilch

Junger Lauch

Erdäpfel | Trüffel | Eigelb

Yellow Fin Thunfisch

Spargel | Algen | Zitrusfrucht

Königskrabbe

Pfefferminze | Erbse | Gala Royal Apfel

Milchkalb aus Tschafein

gebackenes Bries | Spitzkraut | Tomate | Estragon

Eiskalt

Kalamansi | Himbeere | Champagner

Französische Taube von Kopf bis Fuß

Das Beste von der Taube | Sellerie | Alpensalz | Fichte

Der Lieblingskäse vom Käsewagen

Rhabarber Royal

Beeren | Rhabarber | Tonkabohne

Sauerrahm

Weißer Schokolade | Yuzu | Limette

A LA CARTE HIGHLIGHTS

der 3 Sieberer

Genießen Sie à la Carte die besten Zutaten
aus unserer kulinarischen Schatzkiste

| | |
|---|--------------------|
| Vitamine Pur eingelegtes und mariniertes Gemüse Spargel Salatherzen | € 28,00 |
| Stangenspargel Spargelmousse marinierter Spargel Bärlauch | € 27,00 |
| Stangenspargel gekocht Sauce Hollandaise Erdäpfel mit Pata Negra Schinken | € 24,00 € 18,00 |
| Trüffelnudeln feine Bandnudeln Rahmsauce Perigord-Trüffel per Gramm | € 22,00 € 8,00 |
| Reh aus den heimischen Wäldern Rehrücken Kastanien Erdgemüse Grantenmarmelade | € 52,00 |
| Seesaibling Filet Tatar Radieschen Kresse Lauch | € 42,00 |
| Das Paznauner Schafel gebratener Rücken Senfsaat Paprika Fisolen | € 48,00 |
| Marille Haselnuss Karamell Alpensalz Zirbenblut | € 24,00 |
| Himbeere Schokolade gefrorene Kräuter Honig | € 24,00 |