

GOURMET LOUNGE SKY TERRASSE



Sinnesverblüffung auf 2.350m

*„Der Mensch soll aus Gesundheit freudig,
aus Überzeugung mäßig und aus Verständnis gut essen.“*

Carl Friedrich von Rumohr

In unserer Gourmet Lounge entführen wir Sie zu einem kulinarischen Hochgenuss, umgeben von einer atemberaubenden Bergkulisse mit Blick auf die 3.000er-Gipfel der Zillertaler Alpen. Lassen Sie sich Ihren Gaumen, auch während Ihres Skitages in Hochzillertal, von unserem Küchenchef Christian Siegele verzaubern.



Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel (LizenzNr.101055) ausgezeichnet.



Ihre Gastgeber in der Gourmetlounge



Dipl. Fleischsommelier Tobias
und Jungsommelier Günter kümmern sich um
ihr Wohl und lassen keine Wünsche offen.

Sehr gerne begleiten wir Sie auch in unser
einzigartiges Weingwölb,
und helfen Ihnen bei der Auswahl der passenden Weinbegleitung.

Wir bieten Ihnen ein exklusives Angebot an fein erlesenen
und fürsorglich ausgewählten Weinen aus aller Welt.

„Der passende Wein im richtigen Moment spricht einem aus der Seele“

Dipl. Sommelieré Julia Fankhauser



Herzlich Willkommen in der GOURMET LOUNGE mit SKY TERRAZZA
auf 2350m!

Vorspeisen

Beef Tartare „the Original“

klassisch mariniert und frisch am Tisch zubereitet

Vorspeise / 90g / €16,50
Hauptgang / 180g / € 23,90

Calamaritti im Polentamehl gebacken

Tomatensalsa / Knoblauch / Limettenmajo

€ 14,80

Suppen

Consommé mit altem Sherry

Kartoffel-Grammelknödel

€ 7,90

Cremige Mostsuppe mit Gemüse

verfeinert mit Kürbiskernöl

€ 7,40

Vitaminreiches

Gemischter Pflücksalat mit Allerleigemüse

ausgewählte Essig und Öle aus unserem Sortiment

€ 6,80

Kurz gebratenes Thunfischsteak

auf Wildkräuter / Seegras / Limettendressing

€ 17,40



Steaks

US BEEF Filet Mignon

160g (Ladysteak) € 41,50

240g € 55,80

US Rib Eye

350g € 44,50

T-Bone DRY AGED / mit Knochen für 2 Personen

ca. 600-1000g

per 100g € 15,90

Prime Rib-Steak DRY AGED für 2 Personen

ca. 600g-1200g

per 100g € 15,90

Australisches Wagyu Rib Eye für 2 Personen

ca. 600g

pro Person € 57,60

dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl:

Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm,
Cremiger Spinat mit knusprigen Kartoffelwürfeln,
sautiertes Grillgemüse
oder gemischter Salatteller

und eine Sauce nach Wahl:

Jus, Grüne Pfeffersauce,
Cimichurri oder BBQ Sauce



Aus dem Wasser

Rotes Kokosnusscurry vom Tagesfisch

Brokkoli / Wildreis / Mandeln

€ 29,50

Garnele mit Aioli

pro Stück

€ 4,20

Desserts

New York Cheese Cake

mit Erdbeer - Hollundersauce

€ 8,90

Überraschungsdessert

€ 9,80

Gourmet-Käseteller

Nationale und internationale Hart- und Weichkäse
aus dem Gourmet-Sortiment

€ 16,80

Wir wünschen unseren Gästen einen Guten Appetit
und einen unvergesslichen Tag in der Gourmet- Lounge



DRY AGER / Fleischreifung

RINDFLEISCH erhält erst durch eine fachgerechte Reifung seine volle Qualität, Zartheit und Geschmack.

Bei der Fleischreifung bewirken Enzyme eine Auflösung der Muskelfaserstrukturen – und somit eine Verbesserung der Fleischzartheit. Die Dauer der Fleischreifung ist auch abhängig von der Rasse, dem Geschlecht und Alter des Tieres.

Früher wurde das Fleisch am Haken „abgehängt“.
Unser Rindfleisch wird mit Knochen unter kontrollierten Bedingungen im Original „DRY AGER“ bei einer bestimmten Temperatur und Luftfeuchtigkeit 4 Wochen – und länger – „Trocken gereift“.

Durch – bis zu 30% - Verdunstung des Fleischsafts, entwickelt sich ein intensiver, nussiger, einzigartiger Geschmack unserer Steaks!



„Feuerstelle“

Wir bereiten die Steaks über Holzkohle auf unserem spanischen Edelgrill „Josper“ auf Ihre gewünschte Garstufe zu.

Aufgrund der Kombination von Backofen und Grill, werden die Steaks bei hoher Temperatur zubereitet, wobei durch gleichzeitiges Räuchern und Grillen ein einzigartiger Geschmack entsteht.

Lassen Sie sich von unserem Diplom Fleischsommelier, Tobias, gerne beraten welche Edelfleischteile wir für Sie zubereiten dürfen.

Auf Vorbestellung bereiten wir für Sie auch gerne größere Fleischstücke zu, für mehrere Personen, „Sous Vide“ gegart (Niedrig-Temperatur Verfahren).

Täglich kreiert unsere Gourmet-Küchencrew ein 3- oder 4-Gang Menü für Sie, auf Wunsch mit oder ohne Weinbegleitung.

3-Gang-Menü: € 46,-
inkl. Weinbegleitung € 68,- p.P.

4-Gang-Menü: € 58,-
inkl. Weinbegleitung € 84,- p.P.



*Man sollte eigentlich im Leben niemals die gleiche Dummheit zweimal
machen, denn die Auswahl ist so groß.*

Bertrand Russell

