



zomm.stil

Intensiv im Geschmack, vielfältig am Gaumen –
So schmeckt der Zomm.Stil

Essen bedeutet für uns, sich hinzugeben und Neues zu erfahren.
Wir zeigen dir unseren vielfältigen Küchenstil mit
unseren **kleineren „Zomm. Stil“ Gerichten.**

Sie sind einzeln ein Genuss und zugleich super untereinander oder
mit der Wirtshauskarte kombinierbar.

Für dich allein empfehlen wir, vier bis fünf Gerichte zu wählen.
Damit isst du abwechslungsreich und stillst deinen Hunger.

In der Gruppe lässt's sich wunderbar „Zomm.“ essen. Bestellt doch gern
querbeet zum Teilen in die Mitte eures Tisches.

- 07,05 **Drei saisonale Snacks** || Zitronenmelisse | hausgemachter Coppa |
geräucherter Eismeersaibling
- 08,25 **Gartensalat** || Bohnengemüse | Himbeeren | Feigenblattdressing
- 10,15 **Alpengarnele** || Erbsen | BBQ Paprika | Pfefferminze | Lardo
- 09,35 **Tartar** || Rind | Waldpilze | Bergkäse | Gerstensojasauce
- 08,25 **Zucchini** || karamellisiert | Sonso | Joghurt | Sonnenblumenkerne
- 09,25 **Gyoza (Teigtasche)** || Kalb | Habanero-Chili | Holunderessig |
Kräuter
- 12,55 **Leutascher Eismeersaibling** || mediterran |
Artischocken | Zitronen | Oliven
- 13,55 **Bioschwein** || gegrillt | Mais | Pfifferlinge | Weißer Pfeffer
- 03,50 **Eis** || Fenchelgrün | Heidelbeeren
- 07,50 **Sommergarten** || Marille | Lavendel | Mascarpone | Huacatay

80,00 Ich will **ALLES** probieren... Die komplette Vielfalt als Menü.
Der Preis versteht sich pro Person und Menü.
Das Menü kann nur tischweise serviert werden.

65,00 Weinbegleitung, Glasweise zu den Gängen.



zom. *Wirtshaus*

zum Abendessen von 17:00 bis 21:00

Zomm. snacken

05,00 Knuspriges Hausbrot zum „Zomm.“ tunken ✓

Salat und Vorspeise

12,00 Beef Tartar „el classico“ vom Rind, Kapern, Senf
Petersilie, Ei, Sauerteigbrot

14,90 Backhendlsalat mit Erdäpfel - Kopfsalat und Kernöl
17,00 als Hauptspeise
04,90 || *Glas Weißburgunder 2019, Weingut Egermann*

11,60 Kaspressknödel auf gemischten Blattsalaten und Hausdressing ✓
14,90 als Hauptspeise

Suppe

07,10 Gartenkräutersuppe mit knusprigem Frischkäsetoast

Klare Rinderkraftsuppe mit
06,20 Kaspressknödel
05,40 Kräuterfrittaten

Hauptspeise

Steaks vom heimischen Rind
33,90 Entrecôte 250 Gramm (Rohgewicht)
39,80 Rib Eye 350 Gramm (Rohgewicht)
jeweils mit hausgemachten Pommes frites, gegrilltem Maiskolben und
einer Sauce nach Wahl: Kräuterbutter, Rotweinsauce, Pfeffersauce
05,80 || *Glas Il Secondo i Vigneti 2018, Weingut Peter Sölva*

22,70 Forelle Müllerinnen Art, Petersilienerdäpfel, braune Butter, Salat
05,10 || *Glas Gelber Muskateller 2020, Krispel*

23,40 Wienerschnitzel vom Kalb, Preiselbeeren,
Erdäpfelsalat oder hausgemachten Pommes frites
04,60 || *Glas Grüner Veltliner 2020, Weingut Ehmoser*

25,20 Tafelspitz, Knochenmark, Suppengemüse, Apfelkren,
Cremespinat, Röstkartoffeln
05,60 || *Glas St. Magdalener 2019, Weingut Loacker*

Dessert

07,90 Creme Karamel mit hausgemachtem Sorbet
05,20 || *Glas Auslese Sweet 2017, Tement*

09,20 Pfirsich Melba mit hausgemachtem Vanilleeis, Himbeeren,
Mandeln und Creme Chantilly

Bei Allergien und jeglichen Fragen sprich einfach mit unseren lieben Servicemitarbeitern.
Bitte habe Verständnis, dass wir für jede Beilagenänderung 90 Cent verrechnen.
|| Unsere Weinempfehlung