



zomm.stil


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

We will show you our diverse kitchen style with our „Zomm.stil“ dishes. Some of the dishes have international flavours, but all of them are specially made from local products.


You can order as menu or separately. In case you choose separately we recommend two to three courses minimum.


Zomm. Stil Menü | menu


Spinat || gegrillt | Ricotta | Haselnuss 

 **Leaf Spinach** || grilled | ricotta cheese | hazelnut


*Kalbskopf || Terrine | weißer Spargel | Zitrone | Petersilie |
Feigenblatt | Erdäpfelcrunch*

 **Tête de veau** || calf's head | white asparagus | lemon | parsley
potato crunch | fig leaf

Ofenkartoffel Zomm.Stil || Schnittlauchsauce | Creme Fraiche | Zitrone 

 **Baked potato** || chieives sauce | crème fraiche cheese | lemon


*Ellmauer Kaiserschnecken || knusprig | Roggensauerteigtoast
Knoblauchsprossen | Curry*

 **“Ellmauer” snails** || crispy | sour dough toast |
garlic sprouts | curry

*Rupert's Bioschwein || Bauch | grüner Spargel | Mädesüß |
Kalamata Oliven*

 **Rupert's organic pork** || belly | green asparagus |
meadowsweet | Kalmata olives

*Brandteigkrופן || Pistazieneis hausgemacht | Vanillesahne |
Himbeeren Coulis*

 **Choux pastry donut** || pistachio ice cream | vanilla cream |
raspberry coulis

75 Six course menu

37 Wine pairing

Please note that the menu can only be served for the whole table

57 Four course menu

25 Wine pairing



zom. *Wirtshaus*

zum Abendessen von 17:00 bis 21:00

Zomm. snacken

Knuspriges Hausbrot zum „Zomm.“ tunken

- ♥ Crispy bread | spread

Vorspeise

Saibling „Graved Style“ mit weißer Spargel - Vanillecreme, Frühlingssalate

- ♥ Char “graved style” | white asparagus- vanillacream | herb salad

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

- ♥ Tartar of beef | caper berries | mustard | parsley | egg yolk | sourdough bread

Weißer Spargelsalat mit Kräutern, Dill – Holunder Dressing, Curry Öl und mariniertem Bio - Ei

- ♥ White asparagus | marinated | herbs | dill – elderbery dressing | curry oil | marinated egg

Suppe

Erdäpfelcremesuppe mit gebratener Blutwurst und frischem Majoran

- ♥ Potato cream soup | roasted black pudding | marjoram

Hauptspeise

Gebackener Saibling mit Kräutersalat, Saiblings Kaviar und Sauce Rouille

- ♥ Fried trout | herb salad | fish caviar | sauce rouille

Spargelrisotto mit Ziegenfrischkäse, Haselnuss und Zitrone ^V

- ♥ Asparagus risotto | fresh goat cheese | hazelnut | lemon

Rücken vom Bioschwein mit Bohnen, Speck und grünem Spargel

- ♥ Saddle of organic pork | beans | bacon | green asparagus

Entrecôte 250 gram (Rohgewicht)

Rib Eye 350 gram (Rohgewicht)

- ♥ Choose your beef steak | french fries | vegetables
Choose your sauce: Café de Paris, red wine sauce, peppersauce

Wienerschnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, Erdäpfelsalat oder hausgemachten Pommes frites

- ♥ Wienerschnitzel | escalope of veal | cranberry jam
potato salad *or* french fries

Tafelspitz, Knochenmark, Suppengemüse, Apfelkren, Cremespinat, Röstkartoffeln

- ♥ Boiled beef | apple horseradish | roasted potatoes | spinach

Dessert

Creme Karamell mit hausgemachtem Mandarinensorbet

- ♥ Cream Caramel | homemade tangerine ice cream

Fluffige Waffeln mit Stachelbeeren und Vanilleeis

- ♥ Waffles | gooseberries | vanilla ice cream

- ♥ Please ask for your homemade ice cream assortment.

