

Ötztal

Inn: Tirol

TRADITIONELL. ALPIN. EINZIGARTIG.

Das Gefühl von Freiheit.

Der Weg in die Berge.

Wir verbinden **Tradition** mit einer zeitgemäßen **alpinen Küche**.

Unsere **Produzenten** kennen wir alle **persönlich**. Teilweise sammeln wir die Produkte selbst oder sie wachsen auf unserem Grund und Boden.

Inspiziert von unseren **Großmüttern**, reisen wir durch unsere Kindheit.

Schön, dass ihr bei uns im Bergland seid – **Mahlzeit**.

Ceviche vom Ötztal Saibling

Rhabarber | Beeren | Kresse | Buttermilch



Wildermieminger Schlutzkrapfen

Tomaten-Salbeibutter | Bergkäse



Zweierlei vom Tiroler Rind

Polenta | Weißer Spargel | Hollandaise



Steirisches Tiramisú

Erdbeeren | Vanilleeis

3-Gang Menü 39 € | 4-Gang Menü 49 €

Ötztal

Inn: Tirol

TRADITIONELL. ALPIN. EINZIGARTIG.

Das Gefühl von Freiheit.

Der Weg in die Berge.

Wir verbinden **Tradition** mit einer zeitgemäßen **alpinen Küche**.

Unsere **Produzenten** kennen wir alle **persönlich**. Teilweise sammeln wir die Produkte selbst oder sie wachsen auf unserem Grund und Boden.

Inspiziert von unseren **Großmüttern**, reisen wir durch unsere Kindheit.

Schön, dass ihr bei uns im Bergland seid – **Mahlzeit**.

Exklusiv vom Monolith Grill:

Unsere Bergland Spezialität: The Austrian Donut

Rosa Rinderfilet (ca. 200g)

Gemüse gegrillt | Kräuterbutter |
Zirbenkartoffel

The Austrian Donut

Wählen Sie aus:

- **Pulled Pork** | Krautsalat
- **Beef Tatar** | Senfcreme | Wachtelei
- **Preiselbeeren**

Rib Eye (ca. 300g)

Gemüse gegrillt | Kräuterbutter |
Zirbenkartoffel

Kaiserschmarren

Apfelmus oder Preiselbeeren
für 2 Personen



B E R G
L A N D

DESIGN- UND WELLNESSHOTEL SÖLDEN

