



zomm.stil

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

Zomm.Stil, was ist das?

Mit den Stil. Gerichten möchten wir euch unseren vielfältigen Küchenstil zeigen.

Unsere beiden Chefs, Thomas und Waal, lebten und bereiteten jahrelang die verschiedensten Länder der Welt. Dadurch durften sie die unterschiedlichsten Küchen, Kochtraditionen, Zubereitungsarten und Produkte kennenlernen.

Im Geschmack sind die Zomm.Stil Gerichte dadurch *international geprägt*, werden aber fast ausschließlich aus *regionalen Zutaten* eigens zubereitet.

Die Portionsgrößen kommen als „Kosterle“ daher. Sie lassen sich einzeln auch wunderbar mit der Wirtshauskarte kombinieren.

Gerne servieren wir sie auch als Menü in vier oder sechs Gängen.

09,90 *Telfer Zwiifl* || Rote Zwiebel | Charlotten - Konfit | Epoisses | Kirsche | Mädesüß | Thymian ✓

13,30 *Knollensellerie* || in der Salzkruste gebacken | karamellisierte *Gersten - Miso | Grünkohl | Haselnüsse | Kren ✓

15,60 *Eismørsaibling* || konfiert | Hokkaido Kürbis | Danibel Apfel | Kürbiskerne | brauner Butter

14,60 *Rupert's Bioschweinebauch* || japanische Art | lauwarm | *Sonso | Kräuter

19,90 *Filet vom Weiderind* || 100 Gramm vom Holzkohlegrill | zwei Arten Kukuruz | Wirsing | mexikanischer Jus

08,50 *Rietzer Brombeer* || Sorbet | Anis - Ysop | weiße Schokolade

78 Sechs-Gang-Menü | Einmal die komplette Küchenvielfalt
39 mit passender Weinbegleitung

59 Vier-Gang-Menü | nach Wahl
29 mit passender Weinbegleitung

*Miso ist eine Gewürzpaste die aus der japanischen Küche stammt.
Wir stellen unsere Miso's im Haus aus Sonnenblumenkernen, Buchweizen und Rollgerste her.



zom. *Wirtshaus*

zum Abendessen von 17:00 bis 21:00

Zomm. snacken

- 05,50 Knuspriges Hausbrot zum „Zomm.“ tunken

Vorspeisen

- 15,40 Halbes Duzent „Kaiserschnecke“ aus Ellmau
in Kräuter-Knoblauchbutter, gratiniert mit Käse und dazu Sauerteigbrot

- 13,90 Tranchen vom Eismeersaibling, im Haus kalt geräuchert,
mit Kren, Dillöl und Sauerteigbrotcracker

- 05,30 || *Glas Sauvignon Blanc 2020, Weingut Unger*

- 14,90 Beef Tartar „el classico“ (80 Gramm) von der Rinderhuf mit
geschmortem Zwiebel, Eigelb und getostetem Sauerteigbrot

- 12,90 Zomm. Kräutersalat mit Tiroler Tomaten und Büffelmozzarella ✓
15,20 mit „Add-on“: 18 Monate gereifter hausgemachter Schinken

Suppen

- 08,80 Kürbiscremesuppe vom Tiroler Bauern mit hausgemachten Frischkäseravioli

Hauptspeisen

- 28,80 Filet vom Leutascher Eismeersaibling mit Kukuruzrisotto,
Sweet - Chillilack und Paradeiserschaum

- 05,60 || *Glas Chardonnay Sinner 2020, Weingut Prieler*

- 17,60 Hausgemachte Ravioli mit Topfen – Kürbisfülle und Graukäsesauce ✓

Steaks vom heimischen Rind

- 36,90 Entrecôte 250 Gramm (Rohgewicht)

- 39,90 Rib Eye 350 Gramm (Rohgewicht)

Jeweils mit hausgemachten Pommes frites, Sweet – Chilli - Kukuruz und
einer Sauce nach deiner Wahl: Kräuterbutter, Rotweinsauce, Pfeffersauce

- 05,80 || *Glas Valpolicella Ripasso DOC 2017, Weingut Tenute Falezza*

- 24,50 Wienerschnitzel vom Kalb, Preiselbeeren,
Erdäpfelsalat oder hausgemachte Pommes frites

- 04,80 || *Glas Grüner Veltliner 2020, Weingut Ehmoser*

- 26,70 Tafelspitz, Knochenmark, Suppengemüse, Apfelkren,
Cremespinat, Röstkartoffeln

- 05,60 || *Glas St. Magdalener 2019, Weingut Loacker*

Dessert

- 09,70 Profiterol mit Schokoladencreme, Haselnusseis und eingelegten Kirschen

- 05,20 || *Glas Auslese Sweet 2017, Weingut Tement*

Bei Allergien und jeglichen Fragen sprich einfach mit unseren lieben Servicemitarbeitern.
Bitte habe Verständnis, dass wir für jede Beilagen Änderung 90 Cent verrechnen.
Für kleine Portionen ziehen wir zwei Euro ab.

|| Unsere Weinempfehlung