

ice Q lounge

gedeck 2

cover

brot – butter

bread – butter

Als Gastgeber des Hauses freue ich mich ganz besonders, Sie in unserer ice Q Lounge auf über 3.000 m Seehöhe am Gipfel des Gaislachkogls begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich von **Küchenchef Klaus Holzer** und seiner Küchencrew verwöhnen und tauchen Sie ein in die kulinarische Welt unserer ice Q Cuisine.

Bei uns genießen Sie edelste Tropfen und erfahren das perfekte Zusammenspiel von feinsten Gaumenfreuden und besten Weinen aus aller Welt.

Nehmen Sie sich bewusst Zeit und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im ice Q auf 3.048 m Seehöhe!

Ihr Valentino Schwarz

Gastgeber im ice Q Restaurant



tapas menü

54

s u p p e *s o u p s*

schwarzwurzelcremesuppe I radicchiopesto

celery root cream soup I radicchio pesto

oder/or

consommé I kasknöderl I wurzelgemüse

consommé I cheese dumpling I root vegetables

t a p a s

bresaola I oliven I bergkäse I zucchini

bresaola I olives I mountain cheese I courgette

beef tartar I schnittlauch I waffel

beef tartar I chives I waffle

saibling I gurke I sauerrahm I sellerie

char I cucumber I sour cream I celery

emmerkorn I kaninchen I wirsing

emmer wheat I rabbit I savoy cabbage

wachtel I maisgries I kürbis

quail I corn grits I pumpkin

rübenravioli I pilze I wurzelgemüse

turnip ravioli I mushrooms I root vegetables

mini burger I beef ribs I pancetta I bbq

mini burger I beef ribs I pancetta I bbq

käsekrapfen I birne

cheese donut I pear

d e s s e r t

süßer abschluss aus unserer pâtisserie

sweets from our pâtisserie