

ice Q lounge

gedeck 3

cover

brot – butter

bread – butter

[a g]

Als Gastgeber des Hauses freue ich mich ganz besonders, Sie in unserer **ice Q wine & tapas 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!



tapas menü

54

suppe soups

räucherfischcremesuppe

längenfelder forellen | stangensellerie
smoked fish cream soup | local trouts | celery

oder | or

kürbis consommé

bauerntopfentarte
pumpkin consommé | farmers curd cheese tarte

tapas

beef tatar

tomaten cone | eigelbcreme | senfgurke
beef tartar | tomatoe cone | egg yolk cream | mustard pickle

saibling

kohlrabi | erbse | minze
char | kohlrabi | pea | peppermint

schüttelbrot

tiroler speck | kartoffelcreme
brittle bread | tyrolean bacon | potatoe cream

brioche

hausgemachtes pastrami | sauerkraut | senf
brioche | homemade pastrami | 'sauerkraut' | mustard

kalbswangerl

rollgerste | schmorgemüse
veal cheek | six-rowed barley | stewed vegetables

trüffel tortellini

pecorino kastanie
truffles tortellini | pecorino chestnut

serrano krokette

sauce rouille
serrano croquette | sauce rouille

süßer abschluss aus unserer pâtisserie

sweets from our pâtisserie