

# Weihnachten 2024 / Christmas 2024 / Natale 2024



Innsbruck 24.12.2024

## Das Hauchdünn Geschnittene Roastbeef

Rote Linsen-Wurzelgemüsesalat | Schnittlauch-Joghurt-Sauce (glutenfrei, laktosefrei ohne Sauce)

Thinly sliced roast beef on red lentil and root vegetables salad | yoghurt-chive sauce (gluten free, lactose free without sauce)

Carpaccio di roast beef su insalata di lenticchie rosse | salsa allo yogurt all'erba (senza glutine, lattosio senza salsa)

\*\*\*

## Der Cappuccino Aus Sellerie Und Rohnen | Petersilienwurzel-Öl (vegan, glutenfrei)

Cappuccino from celeriac and beetroot | parsley root oil (vegan, gluten free)

Cappuccino di sedano e barbabietola | olio di prezzemolo (vegano, senza glutine)

\*\*\*

## Das Kirschensorbet | Kandierte Orangenschale | Cremant (vegan, glutenfrei, laktosefrei)

Cherry sorbet | candied orange peel | Cremant (vegan, gluten free, lactose free)

Il sorbetto di ciliegia | scorze d'arancia candite | Cremant (vegano, senza glutine, senza lattosio)

\*\*\*

## Das Rosa Gebratene Lammrückenfilet | Pastinakencreme

Geschmorten Radieschen | Zwiebeln | Rosmarinjus | Weinschaum (glutenfrei, laktosefrei mit Kartoffeln)

Pink roasted saddle of lamb | parsnip purée | braised radishes and onions | rosemary jus | wine foam (gluten free)

Filetto di agnello arrosto rosa | crema di pastinaca | ravanelli brasato | cipolle | salsa di rosmarino | zabaione (senza glutine)

ODER

Der Innsbruck\*\*\*\* Seeteller: Jakobsmuschel | Buttermakrele | Riesengarnelen | Beluga Linsen-Granatapfelsalat Im Glas Kräuterbutter (glutenfrei, laktosefrei ohne Kräuterbutter)

The Innsbruck\*\*\*\* Seafood variation: scallop | butterfish | king prawns | beluga lentil and pomegranate salad in glass | herb butter (gluten free, lactose free without butter)

Il Innsbruck\*\*\*\* Piatto di mare: capasanta | sgombro al burro | gamberoni | insalata di lenticchie e melograno beluga al bicchiere burro alle erbe (senza glutine, senza lattosio, senza burro alle erbe)

ODER

## Der Mediterrane Cous Cous Teller | Gelbe Zucchini | Melanzani | Paprika | Tomatensauce (vegan, glutenfrei, laktosefrei)

Mediterranean couscous | yellow zucchini | eggplant | peppers | tomato sauce (vegan, gluten free, lactose free)

Platto di couscous mediterraneo | zucchini gialle | melanzane | peperoni | salsa di pomodoro (vegano, senza glutine, senza lattosio)

\*\*\*

## Die Lavendel – Honig Panna Cotta | Minzpulver

Lavendel- honey panna cotta, mint powder

Panna cotta alla lavanda – miele, polvere di menta

Bitte nehmen Sie gerne zwischen **18:30 Uhr und spätestens 20:00 Uhr** im Restaurant Platz. Unsere Service-Mitarbeitenden informieren Sie gerne zu den Allergenen.  
€ 92,-/Person inklusive Weinbegleitung

We kindly ask you to take a seat in the restaurant between **06:30 pm and latest 08:00 pm**. Please feel free to contact our service staff if you have any allergies.  
€ 92,-/person including corresponding wines

Vi preghiamo cortesemente di prendere posto nel ristorante fra **18:30 e al ultimo 20:00**. Informazioni sugli allergeni dal nostro personale di servizio.  
€ 92,-/ persona compresi i vini corrispondent