

KULINARISCHE HEIMAT ZILLERTAL

FEIN. - steht für eine alpine Küche, die auf das Wesentliche reduziert ist -
auf reinen Geschmack, klare Herkunft und präzise Zubereitung.
Die verarbeiteten Produkte stammen aus der Region und eigenen Landwirtschaft.

Ein Restaurant, das Regionalität interpretiert: ehrlich, handwerklich, geschmackvoll.

Mit besten Empfehlungen von Familie Josef Moigg und
Küchenchef Alexander Hönigsberger mit dem FEIN-Team!

Menü 175 Euro pro Person
* ohne – kleines Menü 145 Euro pro Person

START 1, 2, 3

Butter & Brot

LAUNE DER KÜCHE

zuerst kalt, dann warm

GESUND & BUNT

Wildkräutersalat / Saibling / Kaviar / Birne
süße Senfsauce / eingelegte rote Zwiebel

GAUMENKITZEL*

Kombucha ‚Restaurant FEIN‘

WILDER WALD*

Hirschkeule / Sellerie / Preiselbeere
Wacholder / Kräuterseitling

ALMWIRTSCHAFT

Bergkäsevelouté / Speckknödel
Röstzwiebel / Schnittlauch

ERSTER AUFTAKT UNSERER SÜSSEN MÄDELS

GEBIRGSBACH*

Forelle / Chicorée / Walnuss / Pastinake

RINDVIEH

Omas Rindsragout & Rinderfilet / Kartoffelpüree
Schmor-Wurzelgemüse

SÜSSES BEGEHREN

Ginzlinger Bauerntopfen / Rotweinzwetschgen / Honig
Heumilch Crème Brûlée / Zirbenzucker / Tannennadeln

KÄSE

Tiroler Goldstück

ABSCHLUSS

Lust und Laune der Küche