

COSMO Momentum

VARIATIONEN VON STOCKNER'S BUNKERKÄSE



CARPACCIO VOM OKTOPUS	16	G
Weiße Spargelstangen Caprino Käse Walnüsse Schafsmilchkäse aus Latium, 8 Monate im Bunker gereift.		
BUNKER SANDWICH	14	
"Berggenuss" Käse Toastbrot Tomatenchutney Basilikum Pancetta Chips 7 Monate gereifter Kuhmilch-Schnittkäse.		
PALLONE DI GRAVINA	15	GV
Tomatenwasser Gelbe Beete Schwarzer Knoblauch Bunkerkäse aus Rohkuhmilch "Caciocavallo".		
BÄRLAUCH BONBON (RAVIOLI)	17.5	V
"Genussjäger" Käse Geröstete Zwiebeln Marinierter grüner Spargel Rohkuhmilchkäse über ein Jahr gereift.		
CASARECCE ALL'AMATRICIANA	17	
Pecorino Genussbunker Tropea Zwiebeln Tamarillo 8 Monate gereift aus pasteurisierter Ziegenmilch.		
GESCHMORTE RINDERWANGE	30	
Alpkäse Espuma Gebackene Kartoffelsticks Champignons Liebstöckel 10 Monate gereift aus Kuhrohmlch.		
CRÈME BRÛLÉE	11	V
"Blauer Höhlengenuss" Mandel Cantuccini Salted-Caramel-Eiscreme Blauer Schimmelkäse aus Kuhmilch, 6 Monate gereift.		
GENUSS-MEILENSTEIN	18	GV
Degustation aus Stockner's Bunker		

APPETIZER to share

BAKED AHI TUNA 2.0 -C°	14
Gelbflossenthunfisch Szechuanpfeffer Walnuss Der einfachste Weg, im Himmel zu sein. Unser Klassiker.	
TATAR	15
Südtiroler Rind Mangowürfel Kaffee-Öl "Kuntrawant" geht immer.	
KOREAN MISO HONEY	14
Gezupfte Ente Misogemüse Udon Nudeln Schmackhafte Brühe zur Stärkung.	
HUMMUS	15
"BluBuffalo" Kichererbsen Orangenmarmelade Blaue Kartoffeln "Blue cream". Würzig und kräftig.	

STARTERS

SPAGHETTI ALLA CHITARRA	17.5
Vongole Brokkolicreme Artischocken	
VOLLKORN PIPE RIGATE VEGAN	16
Mediterranes Gemüse Veganer Parmesan Taggiasche Oliven	
VIOLA KARTOFFELGNOCCHI	17
Babypinac Gesurttes Schweinebackenragout Thymian	
SPARGELCREMESUPPE	12
Sahnehäubchen Blätterteigcroissant Norwegischer Räucherlachs	

MAIN COURSES

ZANDERFILET GEGRILLT	31
Fregola Sarda Kleines Gemüse Parmesansauce	
STEINBUTTFILET	31
Stampfkartoffeln Zitronengras Blaukraut Granatapfel	
SÜDTIROLER KALBSRÜCKEN ROSA GEBRATEN	32
Selleriecreme Sprossenkohlblätter	
ORIENTALISCHE MAISPOLENTA VEGAN	18
Gemüse-Rendang Tomatenwürfel	

SPECIALS to share

STEAK FOR TWO	LG
Das perfekte Steak ab 2 Personen Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Preis.	
„GENUSSBUNKER“ 4 GANG DEGUSTATIONSMENÜ (BIS 21 UHR)	
möglich für 1-4 Personen	
Preis pro Person	69
Preis für Weinbegleitung pro Person	25

SIDE DISHES

Kartoffelmix frittiert BBQ-Sauce -C°	L	5.5
Mediterranes Gemüse	LGV	5.5
Kleiner COSMO Salat	LGV	6
Großer COSMO Salat	LGV	11

DESSERT

PANNA COTTA	11
Dulce Schokolade Mascaronemousse	
ROTE BETE	11
Maracuja-Sorbet Biscuit Buttermilch	
BIRNEN-HASELNUSS-CRUMBLE	11
Glühweinsorbet Kardamon-Chantilly	
HAUSGEMACHTES SORBET -C°	4
nach Wahl	
zwei Kugeln	6
drei Kugeln	8

! Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit.
Gedeck pro Person: 2 €

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

L Beinhaltet laktosefrei Produkte
G Beinhaltet glutenfreie Produkte
V Beinhaltet vegetarische Produkte

-C° Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.

The concept of
COSMO

SHARE THE MOMENT.
SHARE THE TASTE.

Das COSMO ist der perfekte Ort, um geschmackvolle Momente mit jenen Menschen zu teilen, denen man sich verbunden fühlt.

Und was könnte uns Menschen mit mehr Freude verbinden, als die gemeinsame Leidenschaft für kulinarischen Genuss auf höchster Ebene.

Mit unserem Konzept des „Sharings“ wird dieses Momentum perfekt unterstrichen. Wir servieren Ihnen ausgewählte Gerichte zum Teilen. Oder, wenn Sie wollen, auch zum alleine genießen.

GERHARD STECHER
Gastgeber aus Leidenschaft

JOACHIM OBERLECHNER
Chef de Cuisine