

# COSMO Momentum

## VARIATIONEN VON STOCKNER'S BUNKERKÄSE



**CARPACCIO VOM OKTOPUS** 16  
 Weiße Spargelstangen | Caprino Käse | Walnüsse  
 Schafsmilchkäse aus Latium, 8 Monate im Bunker gereift. G

**BUNKER SANDWICH** 14  
 "Berggenuss" Käse | Toastbrot | Tomatenchutney |  
 Basilikum | Pancetta Chips  
 7 Monate gereifter Kuhmilch-Schnittkäse.

**PALLONE DI GRAVINA** 15  
 Tomatenwasser | Gelbe Beete | Schwarzer Knoblauch  
 Bunkerkäse aus Rohkuhmilch "Caciocavallo". GV

**BÄRLAUCH BONBON (RAVIOLI)** 17.5  
 "Genussjäger" Käse | Geröstete Zwiebeln |  
 Marinierter grüner Spargel  
 Rohkuhmilchkäse über ein Jahr gereift. V

**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  
 "Blauer Höhlengenuss" | Mandel Cantuccini |  
 Salted-Caramel-Eiscreme  
 Blauer Schimmelkäse aus Kuhmilch, 6 Monate gereift. V

**GENUSS-MEILENSTEIN** 18  
 Degustation aus Stockner's Bunker GV

## 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. GV

## STARTERS

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA** 17.5  
 Vongole | Brokkolicreme | Artischocken

**VOLLKORN PIPE RIGATE VEGAN** 16  
 Mediterranes Gemüse | Veganer Parmesan |  
 Taggiasche Oliven LV

**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 G

**SÜDTIROLER KALBSRÜCKEN ROSA GEBRATEN** 32  
 Selleriecreme | Sprossenkohlblätter G

**ORIENTALISCHE MAISPOLENTA VEGAN** 18  
 Gemüse-Rendang | Tomatenwürfel GV

## 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 | Mascarpone mousse V

**ROTE BETE** 11  
 Maracuja-Sorbet | Biscuit | Buttermilch V

**BIRNEN-HASELNUSS-CRUMBLE** 11  
 Glühweinsorbet | Kardamon-Chantilly V

**HAUSGEMACHTES SORBET -C°** 4  
 nach Wahl LV  
 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