



Herzlich willkommen im Restaurant COSMO im
Zentrum von Bruneck!
Benvenuti al ristorante COSMO nel centro di Brunico!

Lassen Sie sich von unserem weltoffenen Ambiente und
mediterranen Flair verzaubern - bei uns erwarten Sie
außergewöhnliche Kreationen und überraschende
Geschmackserlebnisse.

*Lasciatevi incantare dal nostro ambiente cosmopolita e
dal fascino mediterraneo: qui vi attendono creazioni
straordinarie e sorprendenti esperienze di gusto.*

DAVID ALTHUBER
Chef

GABRIEL GATTERER
Chef

Hausgemachte Focaccia und Grüß aus der Küche p.P. 3€.
Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit.
Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus
der EU und Nicht-EU verwendet.

*Focaccia fatta in casa e saluti dello chef 3€ a persona.
Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze o allergie.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati
ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra-UE.*

Tasting Menu

Degustationsmenü - Menu degustazione	
Bis 21 Uhr - 4 Gänge - (Preis pro Person)	65
<i>Fino alle ore 21 - 4 portate - (Prezzo a persona)</i>	
Fleisch- oder Fischdegustation - <i>Degustazione di carne o pesce</i>	
Weinbegleitung - Accompagnamento vini	25

Appetizer

BAKED AHI TUNA 2.0 - C°	15
Gelbflossenthunfisch Szechuanpfeffer Walnuss	
<i>Tonno pinna gialla Pepe di Sichuan Noci</i>	
LACHSCEVICHE	
Yuzu-Sorbet Wasabi Crème Fraîche	16
<i>Sorbetto allo Yuzu Wasabi Crème fraîche</i>	G
"KARTOFFELBLATTLAN"	16
Sauerkraut Geräucherter Schweinsschopf	L
<i>Crauti Collo di maiale affumicato</i>	
BEEF TARTAR	16
Hausgemachtes Sauerteigbrot Senfcreme Gesalzene Butter	
<i>Pane al lievito madre fatto in casa Crema di senape Burro salato</i>	
FALAFEL „RAS EL-HANOUT"	14
Roh mariniertes Blaukraut Avocadocreme Mango Chutney	LV
<i>Cavolo rosso marinato Crema di avocado Chutney di mango</i>	
BURRATA	
Feigencarpaccio Walnüsse Akazienhonig	15
<i>Carpaccio di fichi Noci Miele d'acacia</i>	GV

Starters

KÜRBISCREMESÜPPCHEN - CREMA DI ZUCCA	12
Kokosmilch Ingwer Limette	GLV
<i>Latte di cocco Zenzero Lime</i>	
TAGLIOLINI	19
Wildfanggarnele Zitronengrasschaum Tomatenpulver	
<i>Gamberi selvatici Schiuma al lemon grass Polvere di pomodori</i>	
HAHNENKAMMNUDELN - PASTA HAHNENKAMM	19
Wildragout Preiselbeeren Pastinake	L
<i>Ragú di selvaggina Mirtilli rossi Pastinaca</i>	
RISOTTO VIALONE NANO	18
Radicchio Portwein Birne Gorgonzola	GV
<i>Radicchio Vino Porto Pera Gorgonzola</i>	
TORTELLONI	19
Geschmorte Kalbsstelze Selleriecreme Royal Gala Apfel Macadamia	
<i>Stinco di vitello brasato Crema di sedano Mela Royal Gala Macadamia</i>	

Main Courses

STEAK VOM HIRSCHRÜCKEN - STEAK DI SELLA DI CERVO	32
Blaukraut Schupfnudeln Babykarotten	L
<i>Crauti rossi Schupfnudeln Carote baby</i>	
ROSA GEBRATENES ENTENBRÜSTCHEN PETTO D'ANATRA COTTURA ROSA	29
Kartoffelgratin Butternusskürbis Amaretto	G
<i>Gratin di patate Zucca Butternut Amaretto</i>	
BÖMLO LACHS VOM GRILL - SALMONE BÖMLO ALLA GRIGLIA	28
Spinatcreme Parmesan-Kräuter-Kruste Rosmarinkartoffeln	
<i>Purea di spinaci Crosta di parmigiano ed erbe Patate al rosmarino</i>	
SAIBLING AUS DEM PASSEIERTAL SALMERINO DELLA VAL PASSIRIA	30
Aschgut's Mangold Röstkartoffeln Thymian	LG
<i>Bietola Patate saltate Timo</i>	
TEMPEH	16
Tomaten Kokosmilch Jasminreis	LGV
<i>Pomodori Latte di cocco Riso Jasmine</i>	

Steaks

RINDSFILET - FILETTO DI MANZO 220g	35
RIB-EYE STEAK 250g	32
TOMAHAWK 1kg	99

Zu allen Steaks werden Grillgemüse, Süßkartoffelpommes, Barbeque Sauce und Sour Cream serviert.

Con tutte le bistecche vengono servite verdure grigliate, patate dolci fritte, salsa barbecue e salsa alla panna acida

Sides

Kartoffelmix frittiert BBQ-Sauce - °C	LV	5.5
<i>Mix di patate fritte Salsa BBQ - °C</i>		
Buntes Grillgemüse - <i>Verdure grigliate colorate</i>	LGV	5.5
Kleiner COSMO Salat - <i>Insalata COSMO piccola</i>	LGV	6
Großer COSMO Salat - <i>Insalata COSMO grande</i>	LGV	11

Desserts

CRÈME BRÛLÉE		11
Tonkabohne Mango		V
<i>Fava di tonka Mango</i>		
WALDFRUCHT-HALBGEFRORENES		
SEMIFREDDO DI FRUTTI DI BOSCO		11
Zitronen Financier Vanille Birnensüppchen		V
<i>Financier al limone Vaniglia Crema di pere</i>		
HAUSGEMACHTES SORBET - SORBETTO FATTO IN CASA - C°		
Nach Wahl - <i>Gusto a scelta</i>		LV
Eine Kugel - <i>Una pallina</i>		4
Zwei Kugeln - <i>Due palline</i>		6
Drei Kugeln - <i>Tre palline</i>		8
San Pellegrino	0,75	5.5
Acqua Panna	0,75	5.5

ALLERGENE - ALLERGENI
G Beinhaltet glutenfreie Produkte - *Prodotti senza glutine*
L Beinhaltet laktosefrei Produkte - *Prodotti senza lattosio*
V Beinhaltet vegetarische Produkte - *Prodotti vegetariani*
C° Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden - *Possono essere usati prodotti congelati*