

# Gourmetrestaurant Ötztaler Stube

## Ausgezeichnet Alpin. Edel. Erlesen.

Söldens 5-Sterne Hotel Das Central überrascht mit einer Küche die ihre Tiroler Wurzeln liebt. Die ihre Heimat und Herkunft wertschätzt – und das in jeder Nuance schmecken und sogar spüren lässt.

Alpiner Genuss in unserem Gourmetrestaurant Ötztaler Stube ist ein langsames Genießen. Ist Zeit für Tirol. Zeit für ehrlichen Geschmack. Und Qualität, für die regionale Bauern und Genussproduzenten mit ihrem Namen und mit gelebter Überzeugung, Produkte nachhaltig und auf höchstem Niveau zu produzieren, einstehen.

### AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN

**3 Hauben (15 Punkte) von Gault Millau 2022**

**4 Sterne (91/100 Punkten) im renommierten Guide à la carte**

**3 Gabeln (92 Punkte) von Falstaff Restaurant Guide 2021**

### ALPINES GEDECK

hausgebackenes Brot (Mehl & Getreide vom Bio-Hof Glatzl aus Haiming/Ötztal)  
Tiroler Speckaufstrich, Erdäpfelaufstrich, hausgemachte Kräuter-Gewürzmischung BIO-Olivenöl Nuñez de Prado, Blume des Öls' aus Baena/Spanien

€ 7

# Degustationsmenü

## AMUSE GUEULE

Lichtenberger-Gonzáles 2016 | Muskat Ottonel

\* \* \* \* \*

## \* SÖLDER DAMHIRSCH \*

Brioche | Wildkräuter | Ötztaler Granten  
Weingut Velich 2018 Alte Rebe | Welschriesling

\* \* \* \* \*

## ALPENBOUILLABAISSE

Weingut Rebenhof 2013 Morillon | Chardonnay

\* \* \* \* \*

## \* RÄUCHERERDÄPFEL \*

Lammwangerl | Schmörknoblauch  
Das Central 2015 PINO 3000 | Pinot Noir

\* \* \* \* \*

## \* TIROLER KALB \*

Pastinake | Endiviensalat  
Weingut Ridge Vineyards 1998 York Creek | Petite Sirah

\* \* \* \* \*

## \* KÜRBIS \*

Mandel | Felchlin Sao Palme 75%  
Vista Alegre 10 years old white Port medium dry

\* \* \* \* \*

## LA SANGLÉE DES COUARDIS

Fichtensprossen | Birne

Weingut Seifried 2018 Trockenbeerauslese | Chardonnay

\* 4-Gang Menü € 105 \*  
6-Gang Menü € 136

Gesamte Weinbegleitung € 92

# Menü Vegetarisch

## AMUSE GUEULE

Lichtenberger-Gonzáles 2016 | Muskat Ottonel

\* \* \* \* \*

## \* RETTICH \*

Buttermilch | Brioche

Weingut Velich 2017 Das Central | Chardonnay, Sauvignon Blanc, Welschriesling

\* \* \* \* \*

## ROHNENCONSUMMÉ

Schwarzer Trüffel | Grieß | Wachtelei

Weingut Micheal Wenzel 2017 Vogelsang | Furmint

\* \* \* \* \*

## \* RÄUCHERERDÄPFEL \*

Topfen | Schmorknoblauch

Das Central 2015 PINO 3000 | Pinot Noir

\* \* \* \* \*

## \* KARFIOL \*

Röstzwiebel | Kohlrabi

Weingut Gesellmann 2017 Opus Eximium Cuvée Nr. 30 | Blaufränkisch, Zweigelt

\* \* \* \* \*

## \* KÜRBIS \*

Mandel | Felchlin Sao Palme 75%

Vista Alegre 10 years old white Port medium dry

\* \* \* \* \*

## LA SANGLÉE DES COUARDIS

Fichtensprossen | Birne

Weingut Seifried 2018 Trockenbeerauslese | Chardonnay

\* 4-Gang Menü € 84 \*

6-Gang Menü € 105

Gesamte Weinbegleitung € 82