

Alpin. Regional. Erlesen.

GOURMETRESTAURANT ÖTZTALER STUBE

HERZLICH WILLKOMMEN IM EINZIGEN 3-HAUBENRESTAURANT VON SÖLDEN

In der Öztaler Stube verführt unser enthusiastisches Team Ihren Gaumen mit kulinarischen Meisterwerken und erlesenen Weinen im außergewöhnlichen Ambiente einer über 50 Jahre alten Zirbenstube.

Mit über 30.000 Flaschen ist unser Weinkeller die Schatzkammer des Hauses. Der Hüter dieses Schatzes ist **Maître d'hôtel Martin Sperdin** - mit ungebrochener Passion prägt er seit über zwei Jahrzehnten die Weinkultur im Central.

Aroma, Textur, Geschmack: **Chef de cuisine Michael Kofler und sein Team** überlassen nichts dem Zufall. Gang für Gang zelebrieren sie den Genuss.

„Das Beste aus der Region und die Liebe zur Heimat – das ist unsere Herangehensweise an die Haubenküche. Die Gerichte lasse ich gemeinsam mit meinem Team entstehen. Das macht jeden Abend zu etwas Besonderem, für uns und unsere Gäste.“

Michael Kofler, Chef de cuisine

Darauf sind wir besonders stolz



**3 HAUBEN & 16 PUNKTE
GAULT&MILLAU 2024**

**4 STERNE & 91 PUNKTE
GUIDE A LA CARTE 2023**

**3 GABELN & 92 PUNKTE
FALSTAFF RESTAURANT GUIDE 2024**

ALPINES GEDECK

Hausgebackenes Brot aus Mehl und Getreide vom Bio-Hof Glatzl aus Haiming/Ötztal

Tiroler Speckaufstrich • gesalzene Beurre noisette

BIO-Olivenöl Nuñez de Prado 'Blume des Öls' aus Baena/Spanien

€ 7

DEGUSTATIONS- MENÜ

AMUSE-GUEULE

Billecart-Salmon Brut Nature

* SÖLDER ALMSCHWEIN *

Sellerie · Rübe · Speck

Weingut Velich 2018 Tiglat · Chardonnay

LÄNGENFELDER LACHSFORELLE

Rettich · Granten

Domaine Laporte 2022 Le Rochoy Silex · Sancerre

* KÜRBIS *

Sölder Damhirsch · schwarzer Trüffel

Weingut Nigl 2012 Ried Pellingen · Grüner Veltliner

* TIROLER GRAUVIEH & WAGYU *

Rösterdäpfel · Zwiebel

Weingut Gesellmann 2018 Bela Rex

Cabernet Sauvignon · Merlot

* BUTTERMILCH *

Kastanie · Quitte

Weingut Ott 2018 Tausend Rosen

Grüner Veltliner · halbtrocken

PECORINO GENUSSBUNKER

Schwarze Johannisbeere

Quinta do Noval Ruby · Port

* 4-GANG MENÜ € 125 *

6-GANG MENÜ € 156

WEINBEGLEITUNG € 94

VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE-GUEULE

Billecart-Salmon Brut Nature

* MAIS *

Eigelb · Vogelmiere

Weingut Michael Wenzel 2021 Quarz · Furmint

TOPINAMBUR

Karfiol · Erdnuss

Weingut Gross 2015 Sulz · Sauvignon Blanc

* KÜRBIS *

Radicchio · schwarze Nuss

Château de Beaucastel 2005

Châteauneuf-du-Pape Blanc

* SPITZKRAUT *

Linsen · Kümmel · Semmelknödel

Weingut Juris 2017 Reserve · St. Laurent

* BUTTERMILCH *

Kastanie · Quitte

Weingut Ott 2018 Tausend Rosen

Grüner Veltliner · halbtrocken

PECORINO GENUSSBUNKER

Schwarze Johannisbeere

Quinta do Noval Ruby · Port

* 4-GANG MENÜ € 104 *

6-GANG MENÜ € 125

WEINBEGLEITUNG € 88

