

Hotel Alpine Palace  
2 - Hauben Restaurant  
& Weinkeller



# RESTAURANT ARTE VINUM



# falstaff

## Auszeichnung!

16.000 Falstaff Gäste-Tester  
bewerteten

2018

dieses Restaurant mit einer Gabel



und kürten es damit zu

## »Best of Austria«

WIEN & STADT  
Mobile ERSTE

83

Punkte

RESTAURANTGUIDE 2018

Essen	42/50
Service	16/20
Weinkarte	17/20
Ambiente	8/10

Falstaff Gabeln



70



# GAULT & MILLAU

# A LA CARTE

Magazin für Ess- und Trinkkultur



# ARTE VINUM

Das 2-Hauben Restaurant & Weinkeller Arte Vinum im Hotel Alpine Palace verwöhnt Sie mit ausgezeichneter, internationaler Weinauswahl und außergewöhnlicher Atmosphäre sowie mit Gourmet-Speisen von Sternekoch Patrick Raab.

*The Arte Vinum restaurant & wine cellar at the Hotel Alpine Palace certified with 2-toques will spoil you with its excellent, international wine selection and exceptional atmosphere as well as gourmet dining of star chef Patrick Raab.*



# UNSER KÜCHENCHEF PATRICK STELLT SICH VOR

## Patrick Raaß



Sternekoch Patrick Raaß, gebürtig aus Wörgl in Tirol, wurde 2015 nach 10 Jahren als Küchenchef bei Alfons Schuhbecks Südtiroler Stuben in München Küchenchef des Hotel Alpine Palace und verwöhnt Sie seither mit gekrönter 2-Haubenküche.

*Celebrity chef Patrick Raaß, native-born in Wörgl in Tyrol, became head chef of the Hotel Alpine Palace in 2015 after 10 years at Alfons Schuhbeck's Südtiroler Stuben in Munich. Since then he spoils his guests with award-winning 2-toque cuisine.*



# Patrick Raaß 2-Hauben-Wintermenü im Arte Vinum

## Amuse-Gueule

\*\*\*\*\*

**Marinierte Goldforelle vom Zeller See mit Eidotter, Vogelmiere und Salzburger Grüll Kaviar**  
*Marinated golden trout with egg yolk, chickweed and Salzburg Grüll caviar*

\*\*\*\*\*

**Leicht geräucherter Aal mit Schweinskopf, roten Rüben, grünem Apfel und Kren**  
*Slightly smoked eel with head of pork, beetroots, green apple and horseradish*

\*\*\*\*\*

**Wiener Schnecken mit Maishofner Bauernhendl, Pastinake und jungem Lauch**  
*Vienna snails with local farmers chicken, parsnip and young leek*

\*\*\*\*\*

**Tatar und Zunge vom Tauernlamm mit Erdartischocke und Datteln**  
*Tartar and tongue of local lamb with artichoke and dates*

\*\*\*\*\*

**Petersilienwurzel / Waldbeere / Buttermilch / Haselnuss**  
*Parsley root / wildberries / buttermilk / hazelnut*

\*\*\*\*\*

**Pinzgauer Dry Aged Rind in zwei Gängen serviert mit Ochsenmarkgemüse, Sellerie und gratinierte Kasnocken**  
*Local dry aged beef served in two courses with ox marrow vegetable, celery and gratinated local cheese dumplings*

\*\*\*\*\*

**Heimische Käseauswahl vom Brett**  
*Local cheese selection from the board*

\*\*\*\*\*

**Dessert aus Apfel-Basilikum mit Walnuss, Hafer und Brombeere**  
*Dessert from apple and basil with walnut, oat and blackberry*

\*\*\*\*\*

**Petit Fours**



**Gault & Millau**

## Arte Vinum Klassiker

Am Tisch angemachtes Beef Tatar vom Pinzgauer Almochsen mit hausgebackenem Brot und Bergbauerbutter  
pro Person 24

Am Tisch tranchiertes Dry Age US Tomahawk ca. 1200 g mit Blattspinat, grünem Spargel im Parmaschinken und Ofenkartoffel für 2 Personen 85

**3 Gänge / Courses**  
79

**4 Gänge / Courses**  
89

**5 Gänge / Courses**  
110

**7 Gänge / Courses**  
125

**8 Gänge / Courses**  
140