

COSMO Momentum

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.



HANNES NIEDERMAIR
Direktor - Gastgeber



JOACHIM OBERLECHNER
Chef de Cuisine

— APPETIZER —

to share

BAKED AHI TUNA 2.0 -C°	15
Gelbflossenthunfisch Szechuanpfeffer Walnuss <i>Der einfachste Weg im Himmel zu sein. Unser Klassiker.</i>	
GESCHMORTER OKTOPUS -C°	15
Taggiasche Oliven Pfifferlinge Gewürztomaten "Moscardini" in Gewürztomatensalsa geköchelt.	
SCHWERTFISCH	15
Papaya Limette Muraglia Olivenöl Kohlrabi Roh mariniert mit Papaya-Kohlrabisalat.	
CARPACCIO VOM WAGYU NÜSSCHEN 	20
Getoastete Cashewkerne Südtiroler Shitakepilze Schwarzensteinkäse Erdbeeren <i>Einheimisches Edelteilt, hauchdünn serviert.</i>	
PULLED BEEF VOM SMOKER 3 STÜCK 	15
Tacos Coleslaw Philadelphia Taggiasche Oliven <i>Einheimisches Wagyu Rind für Genießer.</i>	
BRISKET ENGLISCH GEBRATEN 	20
Lauwarm serviert Bärlauchpesto Granny Smith Apfel Feldsalat Eingelegte Feigen <i>Südtiroler Wagyu saftige Brust...</i>	
ERDBEER GAZPACHO	14
Burrata Pfefferminze Pane Carasau <i>Fruchtig, süß, scharf.</i>	
TOM KHA GAI	14
Rote Bete Tominokäse Jungspinat Pinienkerne <i>Erdiger Grillkäse. Thailandischer Genuss.</i>	
EGG BENEDICT 3.1	14
Pochiertes Freilande Sonnenblumenkerne Sauce Hollandaise <i>Frittiertes Freilande in Sonnenblumenmantel und Schaumbad.</i>	

! 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.

— STARTERS —

RAVIOLI NERO DI SEPPIA	18.5
Seeteufelfüllung Erbsen Safran Piemontesische Haselnüsse	
RISOTTO ACQUARELLO -C°	18.5
Cassis Beeren Rote Garnelen Aprikose Pistazie	
DINKELMEHL TAGLIOLINI	17
Wildragout Cranberries Buntes Wurzelgemüse Bunkerkäse	
BÄRLAUCH-KARTOFFEL-GNOCCHI -C°	17.5
Felino Salami Calamariringe Datterinitomaten Burratina	
PIKANTE TOMATENSUPPE	13
Gegrillte Jakobsmuschel Basilikum Sauerrahm	
SPICY MUSHROOMS VEGAN	17
Kichererbsen Sojaflocken Veganer Kokosfeta	

— MAIN COURSES —

KOHLNFILSCHFILET VOM GRILL	32
Wassermelone Frühlingszwiebeln Wasabi	
LACHSFILET „BOMBLO“	32
NIEDERTEMPERATUR GEGART	LG
Mediterrane Gemüsekruste Lotuswurzel	
HOMEMADE BURGER 	29
120 Gramm Wagyu Patty rosa gebraten Pfirsich-Chutney Ochsenherztomaten Rauke Kartoffelspalten Sauerrahmdip Chili-Zwiebelsauce	
SÜDTIROLER KALBSRÜCKENSTEAK	30
Cacio e Pepe Kruste Petersilien-Kartoffelpüree Pfifferlingsauté Mezban Gewürz	
ROTES LINSEN DAL	17
Tenderstem Brokkoli Portobello Pilz	

— SPECIALS —

to share

STEAK FOR TWO	LG
Das perfekte Steak ab 2 Personen <i>Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Preis</i>	
BEILAGEN	
Kartoffelmix frittiert BBQ-Sauce -C°	L 6
Walnuss-Hummus Kleines Grillgemüse	LGV 6
Joghurt Limette	
Kleiner COSMO Salat	LGV 6
Großer COSMO Salat	LGV 11
„KLASSIK“ 4 GANG DEGUSTATIONSMENÜ (BIS 21 UHR)	
möglich für 1-4 Personen	
Preis pro Person	65
Preis für Weinbegleitung pro Person	25

— DESSERT —

SNICKERS	11
Valrhona Dulcey Mousse Haselnüsse Salz-Karamell	
BUCHTELN	11
Einheimische Aprikose Nougat-Eiscreme	
COSMO KEKS-EIS	11
Parfait von der Tonkabohne Sommerfrüchte Pfefferminze	
MILLE FOGLIE	11
Fior di latte Goldkiwi	
HAUSGEMACHTES SORBET -C°	4
nach Wahl	
zwei Kugeln	6
drei Kugeln	8
AUS DER VITRINE	
Tiramisú Bobby's White Sacher Cheesecake	

G Beinhaltet glutenfreie Produkte
L Beinhaltet laktosefrei Produkte
V Beinhaltet vegetarische Produkte
-C° Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden