

# COSMO Momentum

## — APPETIZER —

to share

**BAKED AHI TUNA 2.0 -C°** 15  
Gelbflossenthunfisch | Szechuanpfeffer | Walnuss  
*Der einfachste Weg im Himmel zu sein. Unser Klassiker*

**FILET VOM WOLFSBARSCH** 15  
Sushireis | Wasabinüsse | Reisblätter  
*Marmoriertes Sashimi zum verrückt werden.*

**WILDFANGGARNELE** 15  
Pankobrösel | Mangochutney | Büffelmozzarella  
*Knusprig in den Tag starten.*

**CARPACCIO VOM WAGYU NÜSSCHEN**  20  
Getoastete Cashewkerne | Südtiroler Shitakepilze |  
Schwarzensteinkäse | Erdbeeren LG  
*Einheimisches Edelteilt, hauchdünn serviert*

**PULLED BEEF VOM SMOKER 3 STÜCK**  15  
Tacos | Coleslaw | Philadelphia | Taggiasche Oliven  
*Einheimisches Wagyu Rind für Genießer*

**KARTOFFEL "BLATTLAN"** 14  
Sauerkraut | Wilder Kümmel | Karreespeck L  
*Pustertaler Kartoffeln und Kraut. Ein Genuss*

**BETE GELB ROT** 10  
Creme Fraiche | Senfkörner GV  
*Knackige rohe Scheiben zum Dippen*

**TOM KHA GAI** 14  
Rote Bete | Tominokäse | Jungspinat | Pinienkerne GV  
*Grillkäse. Thailandischer Genuss*

**TOMATEN TARTAR VEGAN** 13  
Basilikum | Tropea Zwiebelgel | Avocadodip LVG  
*Probier's doch mal vegan*

**!** 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 —

**KARTOFFELTASCHEN** 17  
Schwarzensteinkäse | Salbei | Salz Walnüsse | Ofenkürbis V

**RISOTTO ACQUARELLO -C°** 18.5  
Cassis Beeren | Rote Garnelen | Mango | Pistazie G

**GEBACKENE GRIESSBÄLLCHEN** 17  
Gedünsteter Radicchio Trevisano | Burrata aus Apulien |  
Serrano Rohschinken

**ROTE TAGLIOLINI** 18  
Rote Bete | Basilikumpesto | Hirschfilet rosa gebraten | L  
Blaukrautgel

**KASTANIEN-CREME-SUPPE** 11  
Bruschetta | Guanciale

## — MAIN COURSES —

**FORELLENFILET AUS DEM PASSEIERTAL** 27  
Bergartischocke | Aschgut Pellkartoffeln | Kräuterbutter G

**GEBRATENER ZANDER** 30  
Gebrannte Selleriecreme | Urgemüse | G  
Chorizo Gremolata

**HOMEMADE BURGER**  29  
120 Gramm Wagyu Patty rosa gebraten | Pfirsich-Chutney |  
Ochsenherztomaten | Rauke | Kartoffelspalten |  
Sauerrahmdip | Chili-Zwiebelsauce

**SÜDTIROLER KALBSRÜCKENSTEAK** 30  
Cacio e Pepe Kruste | Kartoffel-Lauch-Gratin |  
Kräuterseitlinge

**FALAFEL** 17  
Baby Rote Bete | Thymian Ricotta | Akazienhonig | V  
Pumpernickel

## — SPECIALS —

to share

**STEAK FOR TWO** LG  
Das perfekte Steak ab 2 Personen  
*Fragen Sie uns nach dem Preis*

**BEILAGEN**  
*Kartoffelmix frittiert | BBQ-Sauce -C°* L 6  
*Buntes Grillgemüse |* LGV 6  
*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 V

**KASTANIENMOUSSE** 11  
Bio-Heumilch | Haselnüsse V

**ROCHER AL PISTACCHIO** 11  
Salzkaramel | Himbeeren V

**CRÈME BRÛLÉE** 11  
Kuntrawant Kaffé | Herbstfrüchte V

**HAUSGEMACHTES SORBET -C°** 4  
nach Wahl LV  
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

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