



300 Jahre alt und doch voll mit jungem Leben;  
der Kern unserer Gastkultur.

## Defregger Stube



Küchenchef René Tschager mit  
Daniel Augschöll  
Felix Bacher  
Hristina Stojkovic



Maître und Head Sommelier Bastian Winkler mit  
Assistent Maître und Sommelier Juri Erlacher  
Sommelier Sonja Oberhuber  
Sophia Jennewein  
Rahul Kumar



**Steinbock**<sup>ANSITZ</sup>  
LUXURY SUITES. SOULFUL FOOD.



**LACHS** | Granny Smith / Kimchi /  
Dashi

**BEIGNET** | Karotte / Ochschwanz /  
Waldbeeren

**STEINBUTT** | Tomate /  
Kerbel

**SPAGHETTI CHITARRA** | Safran /  
Gambero Rosso

**IBERICO** | Schwarzwurzel /  
Grüner Shiso

**GIANDUJA** | Rucola /  
Kumquat

**SPECIAL** | Tuna Toro / Gurke / Kaviar  
32,00 Euro



**DIE GROÙE REISE** | 149,00 Euro pro Person  
**6 GÄNGE** |

**WEINBEGLEITUNG** | 92,00 Euro pro Person

**DIE KLEINE REISE** | 129,00 Euro pro Person  
**5 GÄNGE** ohne Steinbutt |

**WEINBEGLEITUNG** | 79,00 Euro pro Person

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG** | 53,00 Euro pro Person



300 anni di età eppure pieni di vita giovane;  
il cuore palpitante della nostra cultura dell'ospitalità.

## Defregger Stube



Chef di Cucina René Tschager con  
Daniel Augschöll  
Felix Bacher  
Hristina Stojkovic



Maître e Head Sommelier Bastian Winkler con  
Assistent Maître & Sommelier Juri Erlacher  
Sommelier Sonja Oberhuber  
Sophia Jennewein  
Rahul Kumar



**Steinbock**<sup>ANSITZ</sup>  
LUXURY SUITES. SOULFUL FOOD.



**SALMONE** | Granny Smith / Kimchi /  
Dashi

**BEIGNET** | Carote / Coda di Bue /  
Frutti di Bosco / Tartufo Perigord

**ROMBO** | Pomodoro /  
Cerfoglio

**SPAGHETTI CHITARRA** | Zafferano /  
Gambero Rosso

**IBERICO** | Scorzonera /  
Shiso verde

**GIANDUJA** | Rucola /  
Kumquat

**SPECIAL** | Tuna Toro / Cetrioli/ Caviale  
32,00 Euro



**IL GRANDE VIAGGIO** | 149,00 Euro a Persona  
**6 PORTATE** |

**VINO IN ABBINAMENTO** | 92,00 Euro a Persona

**IL PICCOLO VIAGGIO** | 129,00 Euro a Persona  
**5 PORTATE senza Rombo** |

**VINO IN ABBINAMENTO** | 79,00 Euro a Persona

**BEVANDE ANALCOLICHE IN** 53,00 Euro a Persona  
**ABBINAMENTO** |



300 years old but full of young life;  
the heart of our hospitality culture.

## Defregger Stube



Head Chef René Tschager with  
Daniel Augschöll  
Felix Bacher  
Hristina Stojkovic



Maître and Head Sommelier Bastian Winkler with  
Assistent Maître & Sommelier Juri Erlacher  
Sommelier Sonja Oberhuber  
Sophia Jennewein  
Rahul Kumar



**Steinbock**<sup>ANSITZ</sup>  
LUXURY SUITES. SOULFUL FOOD.



**SALMON** | Granny Smith / Kimchi /  
Dashi

**BEIGNET** | Carrot / Oxtail /  
Wild Berries / Perigord Truffle

**TURBOT** | Tomato /  
Chervil

**SPAGHETTI CHITARRA** | Saffron /  
Gambero Rosso

**IBERICO** | Salsify /  
Green Shiso

**GIANDUJA** | Rucola /  
Kumquat

**SPECIAL** | Tuna Toro / Cucumber/ Caviar  
32,00 Euro



**THE GREAT JOURNEY** | 149,00 Euro per Person  
**6 COURSES** |

**WINE PAIRING** | 92,00 Euro per Person

**THE SMALL JOURNEY** | 129,00 Euro per Person  
**5 COURSES without Turbot** |

**WINE PAIRING** | 79,00 Euro per Person

**NON-ALCOHOLIC BEVERAGE PAIRING** | 53,00 Euro per Person