

Alpin. Edel. Erlesen.

Gourmetrestaurant Öztaler Stube

Herzlich willkommen im einzigen 3-Haubenrestaurant in 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.

3 Hauben (15 Punkte) von Gault Millau 2022

3 Gabeln (92 Punkte) von Falstaff Restaurant Guide 2021

4 Sterne (91/100 Punkten) im renommierten Guide A la Carte 2021

Mit über 30.000 Flaschen ist unser Weinkeller die Schatzkammer des Hauses. Der Hüter dieses Schatzes ist **Maitre 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 meine 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

Alpines Gedeck

Hausgebackenes Brot aus Mehl und Getreide vom Bio-Hof Glatzl aus Haiming/Ötztal, Tiroler Speckaufstrich, Erdäpfelaufstrich, hausgemachte Kräuter-Gewürz-Mischung, BIO-Olivenöl Nuñez de Prado 'Blume des Öls' aus Baena/Spanien

€ 7

Degustationsmenü

Amuse Gueule

Lichtenberger-González 2016 | Muskat Ottonel

* * * * *

* Sölden Damhirsch *

Brioche | Wildkräuter | Öztaler Granten

Weingut Velich 2018 Alte Rebe | Welschriesling

* * * * *

Spargel

Längenfelder Saibling | Knochenmark | Schnittlauch

Weingut Rebenhof 2013 Morillon | Chardonnay

* * * * *

* Räuchererdäpfel *

Lammwangerl | Bärlauch

Das Central 2015 PINO 3000 | Pinot Noir

* * * * *

* Tiroler Kalb *

Pastinake | Endiviensalat

Ridge Vineyards 2016 York Creek | Petite Sirah

* * * * *

* Rhabarber *

Frischkäse | Kornelkirsche

Vista Alegre 10 years old white Port medium dry

* * * * *

La Sanglée des Couardise

Fichtensprossen | Birne

Weingut Seifried 2018 Trockenbeerenauslese | Chardonnay

* 4-Gang Menü € 105 *

6-Gang Menü € 136

Weinbegleitung € 92

Vegetarisches Menü

Amuse Gueule

Lichtenberger-González 2016 | Muskat Ottonel

* * * * *

* Rettich *

Buttermilch | Brioche

Weingut Velich 2017 Das Central | Chardonnay, Sauvignon Blanc, Welschriesling

* * * * *

Rohnenconsommé

Schwarzer Trüffel | Grieß | Wachtelei

Weingut Micheal Wenzel 2017 Vogelsang | Furmint

* * * * *

* Räuchererdäpfel *

Topfen | Bärlauch

Das Central 2015 PINO 3000 | Pinot Noir

* * * * *

* Karfiol *

Röstzwiebel | Kohlrabi

Weingut Gesellmann 2017 Opus Eximium Cuvée Nr. 30 | Blaufränkisch, Zweigelt

* * * * *

* Rhabarber *

Frischkäse | Kornelkirsche

Vista Alegre 10 years old white Port medium dry

* * * * *

La Sanglée des Couardise

Fichtensprossen | Birne

Weingut Seifried 2018 Trockenbeerenauslese | Chardonnay

* 4-Gang Menü € 84 *

6-Gang Menü € 105

Weinbegleitung € 82