

Signature Dishes

in Zusammenarbeit mit Armin Leitgeb

Aus organisatorischen Gründen **nur Samstagabends** und auf Reservierung buchbar.
Wir danken für Ihr Verständnis!

Leicht geräucherter Aal

Schweinscroûtons | Dijon Senf | Kren

21 €

Ausgelöster Hummer

Fenchel | Wachauer Marille | Pernod | Fenchelpollen

32 €

Ragoût vom Kalbskopf und Oktopus

Backerbsen | Basilikum | Wiesenkräuter

21 €

150 Gramm gegrilltes „Wagyu“ im Heu gegart

Steinpilze | Spinatblätter | Pautzen

62 €

Als Menü € 98,-

Die individuellen Preise verstehen sich als à-la-carte-Portionen.



Armin Leitgeb

Erläuterungen zu der Kooperation und den Signature Dishes

Meine Kooperation mit Mario Marcati und seinem Lärchenstüberl Team dient hauptsächlich der Stabilisierung eines überarbeiteten Konzeptes, dem Training und der Motivation seiner Mitarbeiter für die nahe Zukunft. Das Lärchenstüberl ist ein sehr beliebtes heimisches, bodenständiges Wirtshaus, in dem sich die Gäste unkompliziert wohlfühlen und die Tiroler Essenskultur mit ein paar Feinheiten erfahren können.

Die Idee, ab und zu einige spezielle Gerichte von mir persönlich anzubieten, kam einerseits durch die Nachfrage von Gästen, andererseits einfach durch die Liebe und Passion zu etwas Speziellem.

Aal

Dieses Gericht habe ich in meiner Zeit in Singapur kreiert, um der asiatischen Klientel den Geschmack meiner Heimat Tirol, mit anderen hochwertigen Produkten auf den Teller zu bringen. Dieser „signature dish“ erinnert am Gaumen an eine Tiroler Brettljause. Rauchig, schweinig und knusprig.

Hummer

Dieses Hummergericht, erlaube ich mir zu sagen, habe ich zusammen mit Hans Haas vom Münchner Tantris, in meiner Zeit als „Souschef“ bei ihm, erfunden. Die Fenchel-Marillen-Kombination bringt durch ihre herbe Süße die perfekte Balance zum Hummer, unterstützt vom cremigen Pernod.

Kalbskopf-Oktopus

Die meisten Leute verstehen unter „surf & turf“ eigentlich das klassische Rinderfilet in Kombination mit Gambas oder Garnelen. Meine Idee zu diesem Gericht war, etwas Heimisches, Bodenständiges mit mediterran Fischigem zu vereinen. Mit dem Gedanken, dass die g'schmackigsten Gerichte die Ragoûtgerichte sind, entstand dieses Highlight. Mit gewöhnlichen Backerbsen und aromatischen Wiesenkräutern wird dem Ragoût eine knackige Textur verliehen. Gäste fragten mich, wie ich auf diese ausgefallene Kombination gekommen bin. Einige rufen mich an, wann und wo ich das wieder mache.

Wagyu

In meiner Zeit von 2009 - 2012 im Les Amis in Singapur, wo wir in den „worlds best restaurants“ mit #53 gelistet waren, mussten wir neben der Technik auch mit außergewöhnlichen Produkten punkten. Das Wagyu (das eigentlich nur „japanese beef“ heißt) bezogen wir von einer kleinen Prefecture in Matsusaka in Japan. Dieses Rind war so marmoriert und dadurch unheimlich geschmackvoll, sodass man nicht viele Beilagen oder reduzierte Saucen benötigte. In Kombination mit heimischen Steinpilzen, Spinatblättern und hiesigen Paunzen, bleibt es unangefochten der Star am Teller. Hier will ich ein kleines bisschen von diesem Flair einfließen lassen und unseren Gästen diesen „Luxus“ zur Verfügung stellen.