



PRENNER

ISCHGL

SINCE 2025

VORSPEISEN . STARTERS

- 6 Krystale Austern

natur mit Chili-Schalotten-Vinaigrette

36

nach Rockefeller Art | überbacken mit Parmesanspinat

42

plain with chili-shallot vinaigrette

Rockefeller-style | topped with Parmesan spinach

Rote-Bete-Himbeertatar Deluxe 19,5
Baby Schmorzwiebeln | Himalaya-Salz infusiertes Schnittlauchöl | Galtürer Ziegenkäse
Beetroot-raspberry tartare | baby braised onions | Himalayan salt infused chive oil | goat cheese from Galtür

Gegrillter Spitzkohl 20,5 **opt. VEGGIE**
geräuchertes Blumenkohlpuée | Korianderemulsion | knuspriger Iberico-Speck | Blauschimmelkäse-Dressing
Grilled cabbage | smoked cauliflower purée | coriander emulsion | crispy Iberico bacon | blue cheese dressing

Superfood Power Bowl 22,5 **opt. VEGAN**
pochiertes Hühnchen | Grünkohl | Orangenfilets | Estragon | Nüsse | Sweet-Chili-Dressing
poached chicken kale | orange segments | tarragon | nuts | sweet-chili-dressing

- Alpines Kalbstatar 33

150g | Crème fraîche | Tasmanischer Bergpfeffer | Petersilien-Mayo

Alpine veal tartare 150g | Crème fraîche | Tasmanian mountain pepper | parsley mayonnaise

Nordischer Fjord Lachs 22,5
Hausgebeizter Fjordlachs | Rotkraut-Limette | Apfel-Calvados-Buttermilch-Nage
Nordic Fjord salmon | red cabbage-lime | apple-calvados-buttermilk nage

Hokkaido getauchte Jakobsmuscheln 37,5
in der Schale | Paprika-Bechamel | Curryöl
scallops dived in Hokkaido | in the shell | pepper-bechamel | curry oil

Gegrillter Pulpo 25
Kartoffelespuma | Chorizo. *grilled pulpo plate | potato espuma*

SUPPEN . SOUPS

Shiitake Supreme Consommé 12,5
Schweine-Garnelen-Wan-Tans | Schnittlauchöl
Pork-prawns-wontons | chive oil

Blumenkohl-Zitronengras-Suppe 12,5
frittierte Garnele
cauliflower and lemongrass soup | fried shrimp

HAUPTSPEISEN . MAINS

Schneekrabben-Linguine 27,5
Chili | Butter | Knoblauch | Dill
Snow crab linguine | chili | butter | garlic | dill

Rote-Bete-Pappardelle 26
Gorgonzola | Walnüsse | Spinat
Beetroot pappardelle | gorgonzola | walnuts | spinach

- Prenner Deluxe Mac & Cheese 51

Pochierter Hummer in Almbutter | gratinierte Makkaroni

poached lobster in alpine butter | Macaroni au Gratin

Gegrillte Nordatlantikseezunge 57,5
Trauben | Seespargel | braune Butter . *north atlantic sole royale | grapes | sea asparagus | brown butter*

Blumenkohl-Steak Chimichurri 26
Geröstetes Blumenkohlpuée . *roasted cauliflower purée*

BEILAGEN . SIDES

je/each 8

- glasiertes Gemüse.
glazed vegetables

knusprige Kartoffeln
crispy potatoes

Steak fries

Mac & Cheese

Prenner Salat

Fjord Lachs Classic 30,5
Pochierter Fjordlachs | Kartoffel-Oliven-Stampf | glasiertes Gemüse | geröstete Paprika-Beurre-Blanc
Poached Fjord salmon | potato olive mash | glazed vegetables | charred pepper beurre blanc

Erdnuss-Kokosmilch-Ramen 31 **opt. VEGGIE**
knusprige Hühnerbrust | Nori | Nudeln | Soja-Chili-Ei
Peanut coconut ramen | crispy chicken breast | nori | noodles | soy-chili-egg

Australian Wagyu Prime 68
Gegrilltes australisches Wagyu-Filet 250g | Lareintal-Steinpilzpuée | Speckbohnen | knusprige Kartoffeln
Larein valley porcini purée | bacon beans | crispy potatoes

Gegrilltes Teriyaki-Poussin Chicken 33,5
Sesam-Chili-Gurkensalat | hausgemachte Sweet-Chili-Sauce
Grilled teriyaki poussin chicken | Sesame-chili cucumber salad | homemade sweet chili sauce

Prenner's Wagyu Smash Burger 30,5
Wagyu Rind | karamellisierte Zwiebeln | Cheddar | Smoked BBQ Sauce | Pommes
Wagyu beef | caramelized onions | cheddar | smoked BBQ sauce | fries

Classic Fish & Chips 30,5 **opt. BURGER STYLE +5**
In Bierteig frittierte Kabeljau | Triple-Fried Chips | Sauce Tartar | Minz-Erbesen-Dip
Beer-battered cod | triple-fried chips | tartar sauce | minted pea dip

Schwarzbier-Risotto 26 **opt. VEGGIE**
knuspriger Speck | eingelegte Zwiebel | Croutons | Cheddar
Black-beer risotto | crispy bacon | pickled onions | croutons | cheddar

HOMEMADE SAUCEN . SAUCES

Crying Tiger Sauce *je/each 3,5*
Feurig-würzige Thai-Grillsauce | Limette | Chili | Koriander
Spicy Thai-style sauce | lime | chili | coriander

Sweet & chili by Kai Thai **Prenner BBQ Sauce**
Thai-Chili-Sauce | süß | pikant **Rauchig | süß . smoky | sweet**

DESSERTS

Mango-Kokos-Crème-Brûlée 11

Warmer Schokoladenkuchen 11
Tonkabohnen-Eis | Himbeerkompott
Warm chocolate fondant | Tonka bean ice cream | raspberry compote

NYC Baked Cheesecake 11
Blutorangen . *blood oranges*

Vodka Lemon Sorbet 9

Classic Affogato 7

Preise in Euro. Prices in euros
Informationen zu Allergenen oder unverträglichen Zutaten erhalten Sie bei unserem Servicepersonal. Our staff will be happy to provide information on allergens and intolerances.