

COSMO Momentum

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.


GERHARD STECHER
Gastgeber aus Leidenschaft


JOACHIM OBERLECHNER
Chef de Cuisine

— APPETIZER —

to share

BAKED AHI TUNA 2.0 -C°	15
Gelbflossenthunfisch Szechuanpfeffer Walnuss <i>Der einfachste Weg im Himmel zu sein. Unser Klassiker.</i>	
PERUANISCHES QUINOA	15
Wolfsbarschfilet Limette Philadelphia <i>Verführerisch mariniert „Leche de Tigre“.</i>	
SURF AND TURF TATAR -C°	16
BIO Rind Wildfanggarnele Räucherlachs Avocado <i>Wild durcheinander gehackt.</i>	L
SPECK TRILOGIE	15
Mousse Pancetta Karré Schüttelbrotbutter <i>Südtiroler g.g.A. in verschiedenen Texturen.</i>	
KOREAN MISO HONEY	14
Gezupfte Ente Misogemüse Udon Nudeln <i>Schmackhafte Brühe zur Stärkung.</i>	
OSHI SUSHI	15
Maibock-Reh Avocado Trüffelmayonnaise <i>Geniale Sushiwürfel.</i>	
ERDBEER GAZPACHO	14
Burrata Pfefferminze Pane Carasau <i>Fruchtig, süß, scharf.</i>	V
AUBERGINENBURGER	14
Miso-Cheddar-Käse Salsa Harissa Panko Tempeh <i>Kleiner Burgerking.</i>	LV
GELBES LINSENDAL	15
BluBuffalo Käse Süßkartoffelchips <i>Unser indisches Curry für jeden Geschmack.</i>	V

! 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 —

RISOTTO VIALONE NANO	18
Gartenschnittlauch Lachs-Ceviche Passionsfrucht	G
KERBELRAVIOLI	17.5
Parmesanfonduta Spargelragout Weißburgunderschaum Cashewkerne	V
DINKELMEHL TAGLIOLINI	17
Wildragout Cranberries Buntes Wurzelgemüse Bunkerkäse	
BÄRLAUCH-KARTOFFEL-GNOCCHI -C°	17.5
Felino Salami Calamariringe Datterinitomaten Burratina	
GEBRATENER REIS VEGAN	16
Asiagemüse Tempeh Spicy Sauce	LV
SPARGELCREMESUPPE	12
Sahnehäubchen Blätterteigcroissant Norwegischer Räucherlachs	
GOLDBRASSEFILET	31
Rotes Curry Thai-Basilikum Jasminreis	LG
STEINBUTTFILET	31
Stampfkartoffeln Zitronengras Blaukraut Granatapfel	G
GESCHMORTE RINDERWANGE	30
Alpkäse-Espuma Gebackene Kartoffelsticks Champignons Liebstöckel	
MEDAILLON VOM HIRSCHRÜCKEN	32
Pilz-Dashi Zuckerschoten Sellerieknolle vom Ofen	LG
ORIENTALISCHE MAISPOLENTA VEGAN	18
Gemüse-Rendang Tomatenwürfel	GV

-C° Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.

— SPECIALS —

to share

STEAK FOR TWO		LG
Das perfekte Steak ab 2 Personen <i>Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Preis</i>		
BEILAGEN		
Kartoffelmix frittiert BBQ-Sauce -C°	L	5.5
Walnuss-Hummus Kleines Grillgemüse Joghurt Limette	LGV	5.5
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

— DESSERT —

COOKIE HALBGEFRORENES		11
Erdbeersashimi		V
JOGHURTCREME-EIS		11
Rhabarbar-Himbeer-Smoothie Toffifée		V
TOPFENKNÖDEL		11
Pistaziencrunch Nougatganache Schwarzbeeren		V
BOURBON VANILLE CRÈME BRÛLÉE		11
		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