



la lumosa

FINE DINING

Hier, wo sich einst die „Selchkuchl“ befand,
flammt heute eine junge, mutige Küche auf
und belebt unsere Gastkultur neu.



Küchenchef René Tschager mit
Sous Chef Felix Bacher
Daniel Augschöll
Mohammad Kubut
Fabian Kerschbaumer



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





la lumosa

FINE DINING

SAIBLING | Gerösteter Fond / Navetten

GÄNSE TEE | Schwarze Kastanie / Kräuter Nocken

LACHS FORELLE | Malteser Sauce / Stangenpfeffer

SONNENBLUMENKERNE | Wachtel Ei / XO Sauce

KALBSHERZ | Shepherd´s Pie / Blumenkohl /
Gremolata

NOUGAT | Karamell / Ingwer

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 Lachsforelle |

WEINBEGLEITUNG | 79,00 Euro pro Person

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG | 53,00 Euro pro Person



la lumosa

FINE DINING

Qui, dove un tempo si trovava la "Selchkuchl",
oggi si sta affermando una cucina giovane e audace che
e rivitalizza la nostra cultura dell'ospitalità.



Chef di Cucina René Tschager con
Sous Chef Felix Bacher
Daniel Augschöll
Mohammad Kubut
Fabian Kerschbaumer



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





la lumosa

FINE DINING

SALMERINO | Brodo arrostito / Navette

THÉ D'OCA | Castagne nere / Gnocchetti alle Erbe

TROTA SALMONATA | Salsa Maltese / Pepe Lungo

SEMI DI GIRASOLE | Uovo di Quaglia / Salsa XO

CUORE DI VITELLO | Shepherd 's Pie / Cavolfiore /
Gremolata

TORRONE | Caramello / Zenzero

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 Trota salmonata |

VINO IN ABBINAMENTO | 79,00 Euro a Persona

BEVANDE ANALCOLICHE IN ABBINAMENTO | 53,00 Euro a Persona



la lumosa

FINE DINING

Here, where the "Selchkuchl" was once located,
today a young, bold cuisine is flaring up
and is revitalizing our hospitality culture.



Head Chef René Tschager with
Sous Chef Felix Bacher
Daniel Augschöll
Mohammad Kubut
Fabian Kerschbaumer



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





la lumosa

FINE DINING

CHAR | Roasted stock/ Turnips

GOOSE TEA | Black Chestnut / Herbal Dumplings

SALMON TROUT | Maltese Sauce / Indian Long Pepper

SUNFLOWER SEEDS | Quails Egg / XO Sauce

VEAL HEART | Shepherd 's Pie / Cauliflower /
Gremolata

NOUGAT | Caramel / Ginger

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



THE BIG 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 Salmon Trout |

WINE PAIRING | 79,00 Euro per Person

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