

ENJOY & READ



www.genussgipfel-seefeld.tirol



LIEBE FREUNDE UND GÄSTE!

Willkommen in Tirol, bei uns zu Hause.

„GENIESSEN HEISST FRÖHLICH SEIN
MIT SICH SELBST UND MIT ANDEREN.“

Johann Wolfgang von Goethe

Ich freue mich über Ihren Besuch bei uns und unserer neuen ENJOY & READ Karte! Unsere exklusiven Delikatessen verbunden mit erlesenen Weinen sprechen Leidenschaft, Gemütlichkeit und Ehrlichkeit aus. Wir wollen Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern! Das ist das Ziel für uns - zufriedene Gäste! Viel Freude und genussvolle Stunden.

EUER MICHAEL

DEAR FRIENDS AND GUESTS!

Welcome to Tyrol, at our home.

„ENJOYMENT MEANS BEING HAPPY
WITH YOURSELF AND WITH OTHERS.“

Johann Wolfgang von Goethe

I look forward to your visit with us and our new ENJOY & READ card! Our high-quality delicacies combined with fine wines speak for themselves Passion, cosiness and honesty. We want you one Put a smile on your face! That is the goal for us - satisfied guests! Have fun and enjoyable hours.

SINCERELY, MICHAEL

CARI AMICI E OSPITI!

BENVENUTI IN TIROLO, A CASA NOSTRA.

„DIVERTIMENTO SIGNIFICA ESSERE
FELICI CON SE STESSI E CON GLI ALTRI.“

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

Attendo con impazienza la tua visita con noi e la nostra nuova carta ENJOY & READ! Le nostre prelibatezze di alta qualità combinate con vini pregiati parlano da sole Passione, comodità e onestà. Ti vogliamo uno Metti un sorriso sul tuo viso! Questo è l'obiettivo per noi: ospiti soddisfatti! Buon divertimento e ore piacevoli.

SINCERAMENTE, MICHAEL



TRE.CULINARIA OG

ZENTRUM

KLOSTERSTRASSE 43

6100 SEEFELD

TEL.: 05212 / 52955

office@jank-gmbh.com

<https://www.genussgipfel-seefeld.tirol>

 [tre.culinaria.seefeld](https://www.facebook.com/tre.culinaria.seefeld)

 [michael_jank80](https://www.instagram.com/michael_jank80)

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - SONNTAG: 09:00 - 21:45 UHR

OUR OPENING TIMES

MONDAY - SUNDAY: 09:00 AM - 21:45 PM

I NOSTRI ORARI DI APERTURA

DAL LUNEDI AL DOMENICA: 09:00 - 21:45

www.genussgipfel-seefeld.tirol



François VI. Duc de La Rochefoucauld

“ ESSEN IST EIN **BEDÜRFNIS**,
GENIEßEN
IST EINE **KUNST**. ”

ALLERGENHINWEIS

Liebe Gäste!

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet.

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder

Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage

bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen!

ALLERGEN WARNING

Dear guests!

In our company, dishes are prepared with all of the allergenic substances listed in Appendix II of the LMIV.

Unintentional cross contacts cannot be ruled out!

Information about ingredients in our food and drinks that can trigger allergies

or intolerances can be obtained from our on request trained service staff!

AVVISO DI ALLERGENI

Cari ospiti!

Nella nostra azienda vengono preparati piatti con tutte le sostanze allergeniche elencate nell'Appendice II della LMIV.

Non si possono escludere contatti incrociati involontari!

Informazioni sugli ingredienti dei nostri cibi e bevande che possono scatenare allergie

o intolleranze possono essere ottenute dal nostro su richiesta personale

di servizio qualificato!

INHALT | CONTENT | *SODDISFARE*



ALLERGIEHINWEIS | ALLERGEN WARNING | AVVISO DIE ALLERGENI

TRE.CULINARIA SEEFELD

GENUSSWERKSTATT | MENU DEUTSCH

FLEISCHKARTE | TO GO

PLEASURE WORKSHOP | MENU ENGLISH

MEAT | DI CARNE

LA BOTTEGA DEI GUSTI | MENU ITALIANO

GETRÄNKE | DRINKS | LE BEVANDE

WEIN | WINE | VINO

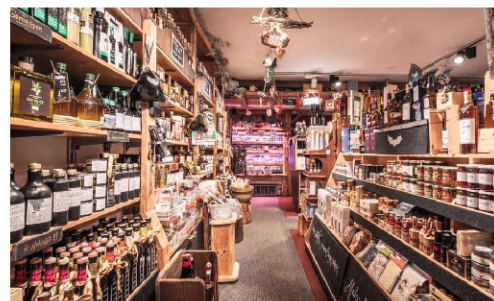
BIER | BEER | BIRRA

CHAMPAGNER | PROSECCO & MORE

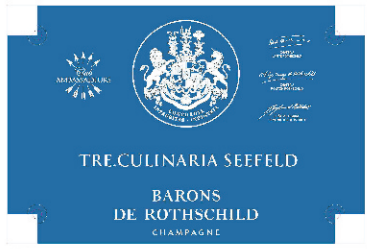
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

GENUSSGIPFEL SEEFELD - PARTNERSCHAFT

IMPRESSUM



AUSZEICHNUNGEN UND PRÄMIERUNGEN AWARDS PREMI E RICONOSCIMENTI



Chaîne des Rôtisseurs

2-FACH AUSZEICHNUNG FÜR
BESONDERE GASTRONOMISCHE LEISTUNGEN!

Genuss Guide 2012

BESTES FACHGESCHÄFT 2012 „SCHINKEN.SPECK.BRATEN“

Genuss Guide 2011, 2013-2021

UNTER DEN 15 BESTEN GENUSSLÄDEN TIROLS

Zertifikat „Clean Advantage TM“

WIR BEDANKEN UNS RECHT HERZLICH FÜR
IHRE BEWERTUNGEN UND FREUEN UNS
AUCH WEITERHIN ÜBER IHR FEEDBACK AUF
TRIPADVISOR.

THANK YOU VERY MUCH FOR YOUR REVIEWS
AND WE LOOK FORWARD TO YOUR FEEDBACK
ON TRIPADVISOR.

GRAZIE MILLE PER LE VOSTRE RECENSIONI E
ATTENDIAMO CON ANSIA IL VOSTRO FEEDBACK
SU TRIPADVISOR.



DER TREFFPUNKT FÜR FEINSCHMECKER & WEINGENIESSER!

Die tre.culinaría OG bietet eine reiche Palette an regionalen und internationalen Produkten, wie: Wildprodukte, Tiroler-Grauvieh-Produkte, Trüffelprodukte, Gänseleber, delikate Senfsaucen, Essige, Öle, Balsamico, Schnäpse, handgeschöpfte Schokoladen und herzhaftes Käselektionen. In unserer Genusslounge können Sie Spitzen-Weine, Prosecco und Champagner aus aller Herren Länder genießen. Lassen Sie sich fallen, verweilen und genießen Sie unsere eigens kreierten Alpentapas oder regionales Beef Tartar. Die tre.culinaría OG Seefeld feierte im Jahr 2020 ihr 10jähriges Jubiläum. Die grandiose Geschichte ist Michael Jank, Geschäftsführer und Inhaber von tre.culinaría zu verdanken. Mit seinem unermüdlichen Einsatz, Know-how, Beahrrlichkeit und der gastronomischen Stärke wurde er 2019 zum Gastronom des Jahres geehrt und hat die Olympiaregion Seefeld zu einem Mekka für Feinkost & Weinliebhaber gemacht. Sein Wissen und sein exzellenter Service wurden von renommierten Fachzeitschrif-

ten wie dem Rolling Pin gelobt. Auch der beachtliche Weinkeller mit Raritäten aus Österreich und den Best of the Alps-Regionen lassen das Herz eines jeden Connaisseurs höher schlagen. Gerne verköstigen wir unsere Gäste im exklusiven Weinkeller mit edlen Tropfen und delikaten Häppchen. Die tre.culinaría OG ist eines der führenden Top-Fachgeschäfte Österreichs, mit zahlreichen Auszeichnungen (Genuss Guide, TripAdvisor) & Zertifikaten. Voller Stolz darf die tre.culinaría OG Seefeld die Auszeichnung „Champagne Barons de Rothschild“ entgegennehmen. Nur sehr wenige Betriebe in ganz Österreich werden als Ambassadeur-Lokale aufgenommen. Prominente Gäste, wie Andreas Gabalier, Hansi Hinterseer, Leo Hillinger, Norbert Blecha und viele mehr kehren immer wieder gerne bei Tre.Culinaría in Seefeld ein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei der tre.culinaría OG Seefeld.

THE MEETING POINT FOR GOURMETS & WINE LOVERS!

tre.culinaria OG offers a rich Range of regional and international Products such as: game products, Tyrolean gray cattle products, truffle products, goose liver, delicate mustard sauces, vinegars, oils, balsamic vinegar, spirits, hand-made chocolates and hearty cheese selections. In our gourmet lounge you can enjoy top-quality wines, prosecco and champagne from all over the world. Let yourself go, linger and enjoy our specially created alpine tapas or regional beef tartare. tre.culinaria Seefeld celebrates its 10th anniversary in 2020. The great story is thanks to Michael Jank, managing director and owner of tre.culinaria. With his tireless commitment, know-how, honesty and gastronomic strength, he was honored as Gastronomie of the Year in 2019 and has made the Olympiaregion Seefeld a Mecca for delicacies & wine lovers. His knowledge and excellent service

have been praised by renowned journals such as the Rolling Pin. The remarkable wine cellar with rarities from Austria and the Best of the Alps regions makes every connoisseur's heart beat faster. We are happy to serve our guests in the exclusive wine cellar with fine wines and delicious snacks. tre.culinaria OG is one of the leading top specialist shops in Austria, with numerous awards (Genuss Guide, TripAdvisor) and certificates. tre.culinaria Seefeld is proud to accept the „Champagne Barons de Rothschild“ award. Very few companies throughout Austria are accepted as ambassadors. Prominent guests such as Andreas Gabalier, Hansi Hinterseer, Leo Hillinger, Norbert Blecha and many more like to come back to tre.culinaria in Seefeld. We look forward to your visit at tre.culinaria Seefeld.



IL PUNTO D'INCONTRO PER BUONGUSTAI E INTENDITORI DI VINO!

tre.culinaria OG offre un ricco Gamma di regionali e internazionali Prodotti come: prodotti di selvaggina, prodotti di bovino grigio tirolese, prodotti al tartufo, foie gras, salse delicate alla senape, aceti, oli, aceto balsamico, grappa, cioccolatini artigianali e abbondanti selezioni di formaggi. Nella nostra sala del piacere potrete gustare i migliori vini, prosecco e champagne provenienti da tutto il mondo, lasciatevi andare, soffermatevi e gustate le nostre tapas alpine appositamente create o la tartare di manzo regionale. tre.culinaria Seefeld festeggia il suo decimo anniversario nel 2020. La grande storia è merito di Michael Jank, amministratore delegato e proprietario di tre.culinaria. Con il suo instancabile impegno, know-how, dignità e forza gastronomica, è stato premiato come Gastronom of the Year nel 2019 e ha reso l'Olympiaregion Seefeld una Mecca per gli amanti della gastronomia e del vino. La

sua conoscenza e l'eccellente servizio sono stati elogiati da rinomate riviste di settore come Rolling Pin. La notevole cantina di vini con rarità austriache e le migliori regioni delle Alpi fanno battere forte anche il cuore di ogni intenditore. Siamo lieti di fornire ai nostri ospiti ottimi vini e deliziosi snack nell'esclusiva cantina. tre.culinaria Seefeld è uno dei principali negozi specializzati in Austria, con numerosi premi (Guida Genuss, TripAdvisor) e certificati. tre.culinaria Seefeld è orgoglioso di ricevere il premio „Champagne Barons de Rothschild“. Pochissime aziende in tutta l'Austria sono accettate come bar ambasciatori. Ospiti illustri come Andreas Gabalier, Hansi Hinterseer, Leo Hillinger, Norbert Blecha e molti altri desiderano tornare ancora e ancora al tre.culinaria a Seefeld.

GENUSSWERKSTATT I MENU

TIROLER TELLER I DAS BESTE AUS DER REGION

Tiroler Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten I diverse Begleiter I Senfspezialitäten

WECHSELNDE AUSWAHL I 220g

ab € 18,90

Dazu empfehlen wir ein Glas von unserer Sommelier Selektion | 0,125 l € 6,90

ALPENTAPAS I KULINARISCHE HÖHENFLÜGE AUS DEN BERGEN

Feine Spezialitäten von Hirsch I Steinbock I Wollschwein I Trüffel

edle Salamisorten I exklusive Käseauswahl I diverse Begleiter

WECHSELNDE AUSWAHL I 220g

ab € 19,90

Dazu empfehlen wir ein Glas von unserem Tageswein rot | 0,125 l € 14,90

KÄSESELEKTION I EIN DIALOG AUS DER KÄSEWELT

Besondere Auswahl unserer Käsesorten I diverse Begleiter

WECHSELNDE AUSWAHL I 180g

ab € 19,90

Dazu empfehlen wir ein Glas Süßwein „Trockenbeerenauslese“ | 0,125 l € 9,90



BEI FRAGEN WENDEN SIE SICH GERNE AN UNSER GESCHULTES PERSONAL!

TRE.CULINARIA OG - SEEFELD

enjoy & read

DELIKATES AUF ANFRAGE

TRADITIONELLES BEEF TARTARE I VOM HOCHLANDRIND

Kleine Portion I 140g € 19,90

Große Portion I 220g € 32,90

Dazu empfehlen wir ein Glas von unserem Tageswein rot | 0,125 l € 14,90

FÜR FEINSCHMECKER I FOR GOURMETS

Lachsteller á la tre.culinaria I 180g € 22,90

Lachs Tartare I 220g € 22,90

Dazu empfehlen wir ein Glas Sommelier - Selektion | 0,125 l € 6,90

FLEISCHKÄSE I 1 PORTION € 10,90

FLEISCHKÄSSEMMEI I 1 PORTION € 3,70

GRISSINITELLER I 120g € 12,90

KLASSIKER SANDWICH ab € 6,90

PIKANTES AUS DER DOSE
von Los Peperet € 24,90

KULINARISCHER AUFSTRICH
Drei verschiedene Sorten mit Brot € 13,90

Dazu empfehlen wir ein Glas Tages Champagner | 0,125 l € 17,90





FLEISCHKARTE I TO GO

MIT EMPFEHLUNG VON HANSJÖRG BETZ & TRE.CULINARIA SEEFELD!

BESTELLUNGEN BIS DIENSTAG!
ABHOLUNG DONNERSTAG AB 15:00 UHR!



**BEI FLEISCH-
BESTELLUNG AB €70**
+GRATIS 1 TRE.CULINARIA
BARBECUE SENFSAUCE!

**BEI FLEISCH-
BESTELLUNG AB €100**
+GRATIS 1 FLASCHE PROSSECCO
& 1 TRE.CULINARIA BARBECUE
SENFSAUCE!



HANSJÖRG BETZ...

...ist Küchenmeister, Show und Eventkoch,
Gewinner „The Taste“ Weihnachtsspecial,
vor allem Freund und Berater der Feinkostlinie tre.culinaria.

Unsere Zusammenarbeit basiert auf langer Freundschaft,
Wertschätzung und vor allem Vertrauen!

Mein Fachwissen, gebe ich gerne weiter und dies
haben wir für „Sie“ gebündelt!

Unser Bestreben ist es Ihnen Produkte zu „Präsentieren“,
die ihres gleichen suchen.

Mit dem bestehenden (seit 125 Jahren) Traditionsbetrieb
Metzgerei Haller darf ich ihnen tolle Produkte vorstellen....

BESTELLUNGEN BIS DIENSTAG | ABHOLUNG DONNERSTAG AB 15:00 UHR!

FLEISCHKARTE | TO GO

MIT EMPFEHLUNG VON HANSJÖRG BETZ & TRE.CULINARIA!

RINDER FILETSTEAK

WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 300g

100 g € 6,20

RINDER T-BONE STEAK

WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 400g

100 g € 4,50

RINDER FLANK STEAK

WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 250g

100 g € 3,90

KALB HÜFTSTEAK

WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 250g

100 g € 3,90

SCHWEINE SPARERIBS

WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | 2 SEITEN

100 g € 1,90

FONDUE SCHWEINEFILET

WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 250g

100 g € 3,30

FONDUE PUTENBRUST

WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 250g

100 g € 3,20

BEI FLEISCHBESTELLUNG AB €70

GRATIS 1 TRE.CULINARIA BARBECUE SENFSAUCE!

BEI FLEISCHBESTELLUNG AB €100

GRATIS 1 FLASCHE PROSSECCO & 1 TRE.CULINARIA BARBECUE SENFSAUCE!



DEUTSCH

PLEASURE WORKSHOP I MENU

THE TYROLEAN DISH I THE BEST OF THE REGION

Tyrolean ham, sausage and cheese specialties I various companions I mustard specialties

CHANGING SELECTION I 220g

from € 18,90

We recommend a glass from our Sommelier selection | 0,125 l

€ 6,90

ALPENTAPAS I CULINARY HEIGHTS FROM THE MOUNTAIN

Fine specialties of Deer I Capricorn I Wool pig I Truffle

fine types of salami I exclusive cheese selection I various companions

CHANGING SELECTION I 220g

from € 19,90

We recommend a glass of our red wine of the day | 0,125 l

€ 14,90

CHEESE SELECTION I A DIALOGUE FROM THE WORLD OF CHEESE

Special selection of our cheeses I various companions

CHANGING SELECTION I 180g

from € 19,90

We recommend a glass of sweet wine „Trockenbeerenauslese“ | 0,125 l

€ 9,90



IF YOU HAVE ANY QUESTIONS, FEEL FREE TO CONTACT OUR TRAINED STAFF!

TRE.CULINARIA OG - SEEFELD

enjoy & read

DELICACIES ON REQUEST

„HIGHLAND“ BEEF TARTARE

small Version 140g	€ 19,90
large Version 220g	€ 32,90

We recommend a glass of our red wine of the day | 0,125 l € 14,90

FOR GOURMETS

„tre.culinaria“ salmon dish 180g	€ 22,90
Salmon Tartare 220g	€ 22,90

We recommend a glass from our Sommelier selection | 0,125 l € 6,90

MEAT LOAF 1 PORTION	€ 10,90
MEAT LOAF SANDWICH	€ 3,70

GRISSINI PLATE | 120g € 12,90

CLASSIC SANDWICH from € 6,90

SAVORY FROM THE CAN
von Los Peperet € 24,90

CULINARY PÂTÉ | THREE DIFFERENT KIND OF BREAD € 13,90

We recommend a glass of our Champagne of the day | 0,125 l € 17,90





MEAT MENU I TO GO MENU DI CARNE I DA PORTARE VIA

WITH THE RECOMMENDATION OF HANSJÖRG BETZ & TRE.CULINARIA SEEFELD!
CON LA RACCOMANDAZIONE DI HANSJÖRG BETZ E TRE.CULINARIA SEEFELD!

ORDERS UNTIL TUESDAY!
PICK UP ON THURSDAY FROM 3 P.M.!

ORDINI FINO A MARTEDÌ!
PICK-UP GIOVEDÌ DALLE 15:00!

FOR MEAT ORDERS
FROM € 70
FREE 1 TRE.CULINARIA BARBECUE
MUSTARD SAUCE!

FOR MEAT ORDERS
FROM € 100
FREE BOTTLE OF PROSSECCO
& 1 TRE.CULINARIA BARBECUE
MUSTARD SAUCE!



PER ORDINI
DI CARNE DA € 70
1 SALSA DI SENAPE
BARBECUE IN OMAGGIO!

PER ORDINI
DI CARNE DA € 100
1 BOTTIGLIA DI PROSSECCO
E 1 SALSA ALLA SENAPE
BARBECUE IN OMAGGIO!



HANSJÖRG BETZ...

... is chef, show and event chef, Winner of „The Taste“ Christmas Special, above all friend and advisor to the tre.culinaria delicatessen line. Our cooperation is based on a long friendship, Appreciation and above all trust! I am happy to pass on my specialist knowledge and this we have bundled for „you“! Our aim is to „present“ products to you, looking for their equal. With the existing (for 125 years) traditional company May I introduce you to Metzgerei Haller great products ...

... è chef, chef di spettacoli ed eventi, Vincitore dello speciale natalizio „The Taste“, soprattutto amico e consigliere della linea di gastronomia tre.culinaria. La nostra collaborazione si basa su una lunga amicizia, Apprezzamento e soprattutto fiducia! Sono felice di trasmettere le mie conoscenze specialistiche e questo abbiamo raggruppato per „te“! Il nostro scopo è „presentarvi“ prodotti, cercando il loro pari. Con la società tradizionale esistente (da 125 anni) Posso presentarvi gli ottimi prodotti Metzgerei Haller ...

ORDERS UNTIL TUESDAY! I PICK UP ON THURSDAY FROM 3 P.M.!

ORDINI FINO A MARTEDÌ! I PICK-UP GIOVEDÌ DALLE 15:00!

BEEF FILET STEAK

WE RECOMMEND about 300g PER PERSON

FILETTO DI MANZO BISTECCA

CONSIGLIAMO I ca. 300g per persona

100 g € 6,20

BEEF T-BONE STEAK

WE RECOMMEND about 400g PER PERSON

BISTECCA DI MANZO T-BONE

CONSIGLIAMO circa 400g A PERSONA

100 g € 4,50

BEEF FLANK STEAK

WE RECOMMEND approx. 250g PER PERSON

BISTECCA DI MANZO

CONSIGLIAMO circa 250g PER PERSONA

100 g € 3,90

CALF HIP STEAK

WE RECOMMEND approx. 250g PER PERSON

ANCA DI VITELLO BISTECCA

CONSIGLIAMO circa 250g PER PERSONA

100 g € 3,90

PORK SPARERIBS

WE RECOMMEND 2 PAGES PER PERSON

COSTINE DI MAIALE

CONSIGLIAMO 2 PAGINE A PERSONA

100 g € 1,90

FONDUE PORK FILLET

WE RECOMMEND approx. 250g PER PERSON

FILETTO DI MAIALE FONDUTA

CONSIGLIAMO circa 250g PER PERSONA

100 g € 3,30

FONDUE TURKEY BREAST

WE RECOMMEND approx. 250g PER PERSON

FONDUTA DI PETTO DI TACCHINO

CONSIGLIAMO circa 250g PER PERSONA

100 g € 3,20

FOR MEAT ORDERS FROM € 70
FREE 1 TRE.CULINARIA BARBECUE MUSTARD SAUCE!

FOR MEAT ORDERS FROM € 100
FREE BOTTLE OF PROSSECCO & 1 TRE.CULINARIA BARBECUE MUSTARD SAUCE!

PER ORDINI DI CARNE DA € 70
1 SALSA DI SENAPE BARBECUE IN OMAGGIO!

PER ORDINI DI CARNE DA € 100
1 BOTTIGLIA DI PROSSECCO E 1 SALSA ALLA SENAPE BARBECUE IN OMAGGIO!



LA BOTTEGA DEI GUSTI | MENU

IL PIATTO TIROLESE | IL MEGLIO DELLA REGIONE

Specialità tirolesi di prosciutto, salsiccia e formaggio | vari accompagnatori

Specialità di senape

SCELTA ALTERNATA | 220g

da € 18,90

Vi raccomandiamo un bicchiere della nostra selezione sommelier | 0,125 l € 6,90

ALPENTAPAS | CULMINE CULINARIO DALLE MONTAGNE

Pregiate specialità di cervo, stambecco, maiale lanoso, tartufo

salumi nobili | selezione di formaggi esclusivi | vari accompagnatori

SCELTA ALTERNATA | 220g

da € 19,90

Consigliamo un bicchiere del nostro vino rosso della giornata | 0,125 l € 14,90

SELEZIONE DI FORMAGGI | UN DIALOGO DAL MONDO DEL FORMAGGIO

Selezione speciale dei nostri formaggi | vari compagni

SCELTA ALTERNATA | 180g

da € 19,90

Si consiglia un bicchiere di vino dolce „Trockenbeerenauslese“
con questo | 0,125 l

€ 9,90



IN CASO DI DOMANDE CONTATTATE IL NOSTRO PERSONALE FORMATO!

DELIZIE A RICHIESTA

TARTARE DIE MANZO „HIGHLANDER“

Porzione piccola l 140g

€ 19,90

Porzione grande l 220g

€ 32,90

Vi raccomandiamo un bicchiere del nostro
vino rosso del giorno | 0,125 l

€ 14,90

PER I BUONGUSTAI

Piatto di salmone alla „tre.culinaria“ l 180g

€ 22,90

Tartare di salmone l 220g

€ 22,90

Vi raccomandiamo un bicchiere della nostra
selezione sommelier | 0,125 l

€ 6,90

PORZIONE DI „LEBERKÄSE“

€ 10,90

SANDWICH „LEBERKÄSE“

€ 3,70

PIATTO DI GRISSINI l 120g

€ 12,90

SANDWICH CLASSICO

from € 6,90

SARDINE PICCANTI IN LATTA

Los Peperet



€ 24,90

PÂTÉ CULINARIO I TRE TIPI VARI CON PANE

€ 13,90

Vi raccomandiamo un bicchiere

del nostro Champagne del giorno | 0,125 l

€ 17,90



TEESPEZIALITÄTEN SPECIAL TEE SPECIALITÀ DI TÈ



SCHWARZA PETER

€ 5,90

Bio Schwarztee | Ceylon | kräftiger, vollmundiger Geschmack
Organic black tea | Ceylon | strong, full bodied taste
Tè nero biologico | Ceylon | gusto deciso e corposo

WUIDA WASTI

€ 5,90

Bio Rooibostee | Erdbeer - Pfeffer | süßer, fein pfeffriger Geschmack
Organic rooibos tea | strawberry - pepper | sweet, finely peppery taste
Tè Rooibos Biologico | Fragola - Pepe | gusto dolce e finemente pepato

NETTE NANI

€ 5,90

Bio Kräutertee | Pfefferminze | minzig, frischer Kräutergeschmack
Organic herbal tea | peppermint | minty, fresh herbal taste
Tisana biologica | menta piperita | menta, gusto di erbe fresche

GREANA SIMMERL

€ 5,90

Bio Grüntee | China Sencha | frischer, süßer Geschmack
Organic green tea | China Sencha | fresh, sweet taste
Tè verde biologico | China Sencha | gusto fresco e dolce

SCHEENE LENI

€ 5,90

Bio Früchtetee | Waldfrucht - Himbeere | fruchtig, beeriger Geschmack
Organic fruit tea | forest fruit - raspberry | fruity, berry taste
Tè alla frutta biologica | frutti di bosco - lampone | fruttato, gusto frutti di bosco

GFREIDA MAXI

€ 5,90

Bio Kräutertee | Heimatmischung | würzig, fruchtiger Geschmack
Organic herbal tea | home mix | spicy, fruity taste
Tisana biologica | mix casalingo | gusto speziato, fruttato

HEISSE GETRÄNKE HOT DRINKS BEVANDE CALDE

HEISSE SCHOKOLADE | hot chocolate

€ 5,80

GLÜHWEIN | mulled wine

€ 5,90

ESPRESSO

€ 2,50

MACCHIATO

€ 2,60

CAPPUCCINO

€ 3,90

VERLÄNGERTER | black coffee

€ 3,40

LATTE MACCHIATO

€ 4,60

CAFE CORETTO

€ 7,90



enjoy & read



ALKOHOLFREIES NON - ALCOHOLIC NON ALCOLICO

APFELSAFT I apple juice	0,125 l	€ 5,99
APFELSAFT MIT SODA I apple juice with soda	0,250 l	€ 5,99
APFEL & KAROTTE ODER APFEL & BIRNE I apple & carrot or apple & peach	0,125 l	€ 5,99
TRAUBENSAFT I grape juice	0,125 l	€ 5,99
BIO-SÄFTE I JUICES	0,125 l	€ 5,99



MINERALWASSER STILL I non sparkling water	0,250 l	€ 3,70
MINERALWASSER STILL I non sparkling water	0,750 l	€ 5,90
MINERALWASSER PRICKELND I sparkling water	0,750 l	€ 5,90
ZIRBEN- BERGKRISTALLWASSER I pine rock crystal water	1 l	€ 3,90
WELLWASSER I well water	1 l	€ 4,50



DIVERSE SOFTDRINKS I various softdrinks	0,330 l	€ 4,90
ERFRISCHUNGSGETRÄNKE I softdrinks Bitter Lemon, Tonic etc.	0,200 l	€ 5,90
RED BULL I red bull	0,250 l	€ 5,90
DOUBBLE 07	0,330 l	€ 4,90

UNSERE BIER SPEZIALITÄTEN

OUR BEER SPECIALTIES

LE NOSTRE SPECIALITÀ DI BIRRA

TRE.CULINARIA Birra Bio Zwickl vom Fass	0,2 l	€ 2,90
	0,3 l	€ 3,90
WEISSBIER HELL	0,5 l Flasche	€ 5,20
TRUMER PILS vom Fass	0,2 l	€ 2,70
	0,3 l	€ 3,60
TEGERNSEER HELL	0,33 l Flasche	€ 4,20





UNSERE WEINKARTE
WINE MENU
LA NOSTRA CARTA DEI VINI

WEISSWEINE-SOMMELIERSELEKTION
WHITE WINE MENU-SOMMELIERSELECTION
SELEZIONE DI SOMMELIER DI VINI BIANCHI

SAUERSTOFF OXYGEN OSSIGENO			ab from a partire dal
1 Glas Bicchiere	0,125 l	€	4,90
1 Flasche bottle bottiglia	0,750 l	€	19,90
Shoppreis purchasing price Prezzo del negozio	0,750 l	€	10,90

WELSCHRIESLING welschriesling			ab from a partire dal
1 Glas Bicchiere	0,125 l	€	5,90
1 Flasche bottle bottiglia	0,750 l	€	23,90
Shoppreis purchasing price Prezzo del negozio	0,750 l	€	15,90

SAUVIGNON BLANC sauvignon blanc			ab from a partire dal
1 Glas Bicchiere	0,125 l	€	6,90
1 Flasche bottle bottiglia	0,750 l	€	29,90
Shoppreis purchasing price Prezzo del negozio	0,750 l	€	16,90

LUGANA RESERVA lugana reserva			ab from a partire dal
1 Glas Bicchiere	0,125 l	€	6,90
1 Flasche bottle bottiglia	0,750 l	€	29,90
Shoppreis purchasing price Prezzo del negozio	0,750 l	€	17,90

SOMMELIER SELEKTION sommelier selection			ab from a partire dal
1 Glas Bicchiere	0,125 l	€	6,90
1 Flasche bottle bottiglia	0,750 l	€	29,90
Shoppreis purchasing price Prezzo del negozio	0,750 l	€	16,90

TAGESWEIN WEISS white wine of the day			ab from a partire dal
1 Glas Bicchiere	0,125 l	€	12,90
1 Flasche bottle bottiglia	0,750 l	€	49,90
Shoppreis purchasing price Prezzo del negozio	0,750 l	€	29,90



ZIRKA 1.000 EXKLUSIVE WEINSORTEN STEHEN FÜR SIE ZUR AUSWAHL BEREIT.
AROUND 1,000 EXCLUSIVE TYPES OF WINE ARE AVAILABLE FOR YOU TO CHOOSE FROM.
SONO DISPONIBILI CIRCA 1.000 TIPI ESCLUSIVI DI VINO TRA CUI SCEGLIERE.

ROTWEINE-SOMMELIERSELEKTION
RED WINE MENU-SOMMELIERSELECTION
SELEZIONE DI SOMMELIER DI VINO ROSSO

BLAUER ZWEIFELT blue doubts		ab from a partire dal
1 Glas Bicchiere	0,125 l	€ 5,90
1 Flasche bottle bottiglia	0,750 l	€ 29,90
Shoppreis purchasing price Prezzo del negozio	0,750 l	€ 16,90

BLAUFRÄNKISCH blaufränkisch		ab from a partire dal
1 Glas Bicchiere	0,125 l	€ 6,90
1 Flasche bottle bottiglia	0,750 l	€ 29,90
Shoppreis purchasing price Prezzo del negozio	0,750 l	€ 17,90

SOMMELIER SELEKTION sommelier selection		ab from a partire dal
1 Glas Bicchiere	0,125 l	€ 9,90
1 Flasche bottle bottiglia	0,750 l	€ 49,90
Shoppreis purchasing price Prezzo del negozio	0,750 l	€ 29,90

TAGESWEIN ROT red wine of the day		ab from a partire dal
1 Glas Bicchiere	0,125 l	€ 14,90
1 Flasche bottle bottiglia	0,750 l	€ 68,70
Shoppreis purchasing price Prezzo del negozio	0,750 l	€ 59,90

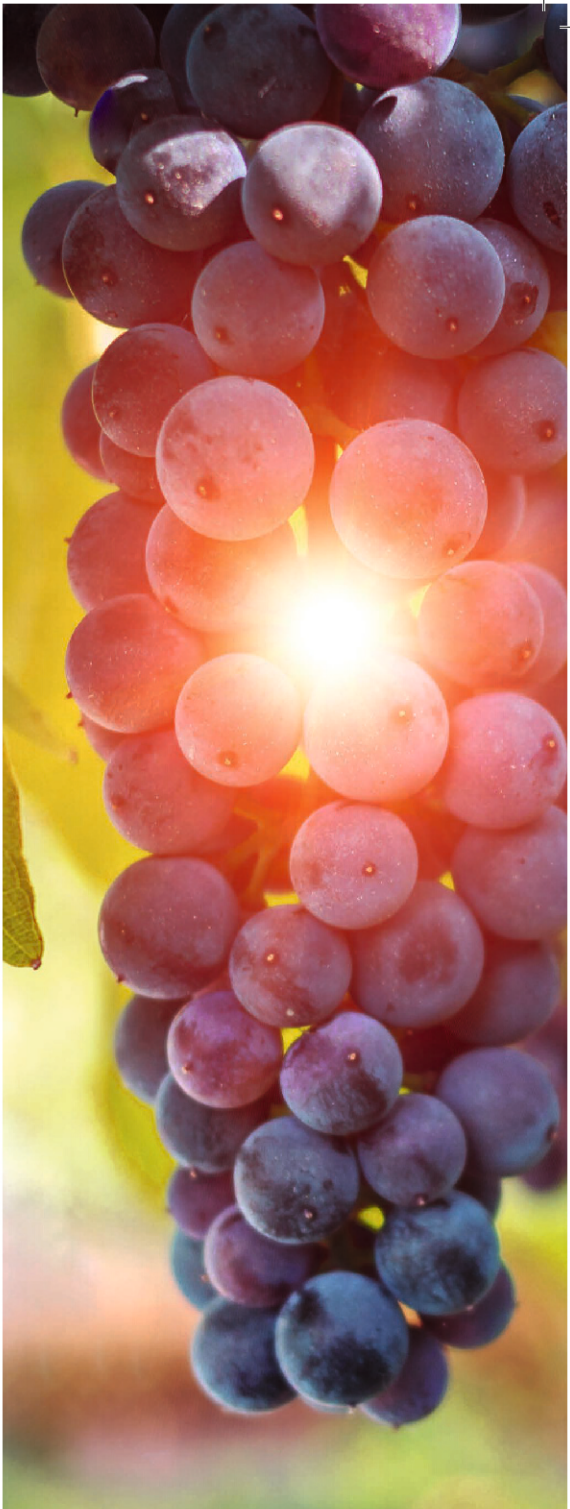
ROTWEIN CUVÉE red wine cuvée		ab from a partire dal
1 Glas Bicchiere	0,125 l	€ 8,90
1 Flasche bottle bottiglia	0,750 l	€ 39,90
Shoppreis purchasing price Prezzo del negozio	0,750 l	€ 27,90



SIE KÖNNEN NATÜRLICH JEDEN WEIN UND SCHAUMWEIN AUS UNSERER VINOTHEK WÄHLEN: SHOPPREIS PLUS €10,00 AUFPREIS (SERVICE). UNSERE SHOP EMPFEHLUNG: AB 6 FLASCHEN WEIN GIBT ES ENTWEDER JE EINE FLASCHE VON UNSEREM HAUS SAUVIGNON BLANC ODER HAUS BLAUER ZWEIFELT GRATIS DAZU! BEI KONSUMATION VON EINER FLASCHE WEIN BEKOMMEN SIE EINE KARAFFE WELLWASSER ZUM SONDERPREIS VON € 1,50.

YOU CAN OF COURSE CHOOSE ANY WINE AND SPARKLING WINE FROM OUR VINOTHEQUE: SHOP PRICE PLUS € 10.00 SURCHARGE (SERVICE). OUR SHOP RECOMMENDATION: FROM 6 BOTTLES OF WINE THERE IS EITHER ONE BOTTLE FROM OUR HOUSE SAUVIGNON BLANC OR HOUSE BLUE TWIGS FOR FREE! IF YOU CONSUME ONE BOTTLE OF WINE, YOU GET A CARAFE OF WELL WATER AT A SPECIAL PRICE OF € 1.50.

OVVIAMENTE È POSSIBILE ACQUISTARE QUALSIASI VINO O SPUMANTE DALLA NOSTRA VINOTECA SCEGLI: PREZZO NEGOZIO PIÙ € 10,00 DI SUPPLEMENTO (SERVIZIO). LA NOSTRA RACCOMANDAZIONE DEL NEGOZIO: DA 6 BOTTIGLIE DI VINO C'È O UNA BOTTIGLIA DELLA NOSTRA CASA SAUVIGNON BLANC O HOUSE BLU E RADDOPPIA GRATIS! SE CONSUMI UNA BOTTIGLIA DI VINO OTTieni UNA CARAFFA DI ACQUA DI POZZO AL PREZZO SPECIALE DI € 1,50.





TAGES APERITIF

Daily aperitif / Aperitivo giornaliero



ab 1 from 1 a partire dal € 8,90

GLAS PROSECCO / 0,125 l

Glass of prosecco / bicchiere di prosecco

ab 1 from 1 a partire dal € 7,90

GLAS PROSECCO ROSÉ / 0,125 l

Glass of prosecco rosé / bicchiere di prosecco rosato

ab 1 from 1 a partire dal € 7,90

GLAS VENEZIANO / APEROL SPRITZ

Glass of veneziano / aperol sparkling

Bicchiere di veneziano / Aperol spritz

ab 1 from 1 a partire dal € 7,90

GLAS GIPFELSTÜRMER

Glass of summit beer / Summiteer di vetro

ab 1 from 1 a partire dal € 7,90

GLAS ROTER HIRSCH

Glass of red deer / Bicchiere di cervo rosso

ab 1 from 1 a partire dal € 7,90

GLAS TAGES-CHAMPAGNER / 0,1 l

Glass of champagne of the day

Bicchiere di champagne del giorno

ab 1 from 1 a partire dal € 17,90

FLASCHE PROSECCO / 0,75 l

Bottle of prosecco / bottiglia di prosecco

ab 1 from 1 a partire dal € 24,90

FLASCHE PROSECCO ROSÉ / 0,75 l

Bottle of prosecco rosé / bottiglia di prosecco rosato

ab 1 from 1 a partire dal € 29,90

CHAMPAGNER

FLASCHE CHAMPAGNER ROSÉ 0,375 l

Piccolo champagne rosé / bottiglia di champagne rosé

ab 1 from 1 a partire dal € 49,90

FLASCHE CHAMPAGNER / 0,375 l

Piccolo champagne / bottiglia di champagne

ab 1 from 1 a partire dal € 42,90

FLASCHE CHAMPAGNER ROSÉ / 0,75 l

Bottle of champagne rosé / bottiglia di champagne rosé

ab 1 from 1 a partire dal € 119,90

FLASCHE CHAMPAGNER / 0,75 l

Bottle of champagne / bottiglia di champagne

ab 1 from 1 a partire dal € 99,90



ALS AMBASSADEUR FÜR CHAMPAGNE BARONS DE ROTH- SCHILD

Seit Beginn des Jahres 2021, gehört Michael Jank, Inhaber von tre.culinaría in Seefeld, zum Club der Ambassadeurs für Rothschild Champagner. Nur sehr wenige und ausgewählte Betriebe bekommen den Titel Ambassadeur von der Champagne Barons de Rothschild verliehen und dürfen als Markenbotschafter fungieren. Das 2005 gegründete Gemeinschaftsprojekt in Vertus der drei Cousins Rothschild Lafite, Mouton und Clarke hatte von Anfang an kein geringeres Ziel, als einen der luxuriösesten und qualitativ besten Champagner zu erzeugen. Champagne Barons de Rothschild steht für die Kunst außergewöhnliche Qualität, Eleganz, luxuriösen Lifestyle und Tradition zu vereinen. Exklusiv kann im tre.culinaría in Seefeld dieser edle Champagner genossen werden.“

AS AMBASSADOR FOR CHAMPAGNE BARONS DE ROTH- SCHILD

Since the beginning of the year 2021, Michael Jank, owner of tre.culinaría in Seefeld, has been part of the club of ambassadors for Rothschild champagne. Very few and selected companies are awarded the title Ambassadeur by the Champagne Barons de Rothschild and may act as brand ambassadors. The joint venture founded in 2005 in Vertus by the three cousins Rothschild Lafite, Mouton and Clarke had no less a goal from the start than producing one of the most luxurious and best quality champagnes. Champagne Barons de Rothschild stands for the art of combining exceptional quality, elegance, luxurious lifestyle and tradition. This fine champagne can be enjoyed exclusively in the tre.culinaría Seefeld. “

COME AMBASCIATORE PER CHAMPAGNE BARONS DE ROTH- SCHILD

Michael Jank, proprietario di tre.culinaría a Seefeld, è membro del club degli ambasciatori dello champagne Rothschild dall'inizio dell'anno 2021. Solo pochissime aziende selezionate ricevono il titolo di Ambassadeur dagli Champagne Barons de Rothschild e possono agire come ambasciatori del marchio. Il progetto congiunto fondato nel 2005 a Vertus dai tre cugini Rothschild Lafite, Mouton e Clarke non aveva fin dall'inizio l'obiettivo di produrre uno degli champagne più lussuosi e di alta qualità. Champagne Barons de Rothschild è sinonimo di arte di combinare qualità eccezionale, eleganza, uno stile di vita lussuoso e tradizione. Questo ottimo champagne può essere gustato esclusivamente al tre.culinaría di Seefeld „



HOCHPROZENTIGES I HIGH PROOF I ALTA PROVA

- * Mehr als 35 verschiedene Gin Sorten
- * Große Auswahl an Spirituosen
- * Erlesene Edelbrände & Digestifs
- * Feinste Whisky's

- * More than 35 different types of gin
- * Large selection of spirits
- * Exquisite brandies & digestifs
- * Finest whiskey's

- * Più di 35 diversi tipi di gin
- * Ampia selezione di liquori
- * Acquaviti e digestivi squisiti
- * I migliori whisky

EDLELBRÄNDE UND HOCHPROZENTIGES VON DER BRENNEREI PSENNER G.M.B.H NOBLE BRANDIES AND SPIRITS FROM THE DISTILLERY PSENNER G.M.B.H ACQUAVITI E LIQUORI NOBILIDALLA DISTILLERIA PSENNER G.M.B.H

GOLD MARILLE RISERVA	3cl	€ 7,90
GOLD WILLIAMS RISERVA	3cl	€ 7,90
WALDHIMBEER SELEKTION	3cl	€ 7,90
FEINE QUITTE SELEKTION	3cl	€ 7,90
GRAPPA LAGREIN	3cl	€ 5,50
GRAPPA MOSCATO	3cl	€ 5,50
HONIG WILLIAMS	3cl	€ 5,50
ALMRAUSCH	3cl	€ 5,50
PIZ GIN TONIG		€ 14,90



BRENNMEISTER SEIT 1947
MASTRI DISTILLATORI DAL 1947



Seit 2019 ist Michael Jank, Inhaber von tre.culinar in Seefeld, der Ambassadeurs (Markenbotschafter) für L.Psenner GmbH.

Die Geschichte der Brennerei Psenner beginnt mit ihrem Gründer Ludwig Psenner, der 1920 in der Nähe des berühmten Weindorfs Tramin geboren wurde. Schon in jungen Jahren setzte er mit Leidenschaft all seine Energien daran, die Brennkunst zu erlernen, deren Geheimnisse er innerhalb kurzer Zeit auf die Spuren kam. Dank seiner natürlichen Begabung setzte er schon im jungen Alter von 27 Jahren seinen ersten Wasserbad-Brennkolben in Betrieb, um selbstständig Grappa zu produzieren: der Grundstein zur Brennerei Psenner war gelegt.

Michael Jank, owner of tre.culinar in Seefeld, has been the Ambassador (brand ambassador) for L.Psenner GmbH since 2019.

The story of the Psenner distillery begins with its founder Ludwig Psenner, who was born in 1920 near the famous wine village of Tramin. From a young age he passionately devoted all his energies to learning the art of distilling, the secrets of which he discovered within a short time. Thanks to his natural talent, he started using his first water bath still at the young age of 27 to produce grappa himself: the foundation stone for the Psenner distillery was laid.

Michael Jank, proprietario di tre.culinar a Seefeld, è Ambassadeurs (ambasciatore del marchio) per L.Psenner GmbH dal 2019.

La storia della distilleria Psenner inizia con il suo fondatore Ludwig Psenner, nato nel 1920 vicino al famoso villaggio del vino di Tramin. Fin da giovane ha dedicato con passione tutte le sue energie all'apprendimento dell'arte della distillazione, i cui segreti ha scoperto in breve tempo. Grazie al suo talento naturale, ha iniziato a utilizzare il suo primo bagnomaria ancora alla giovane età di 27 anni per produrre lui stesso la grappa: è stata posta la prima pietra della distilleria del Psenner.

”

ES GIBT KEIN SCHÖNERES

VERGNÜGEN

ALS EINEN MENSCHEN

DADURCH ZU

ÜBERRASCHEN

DASS MAN IHM MEHR GIBT,
ALS ER ERWARTET HAT.

“

Charles Baudelaire

THERE IS NO SWEETER PLEASURE
THAN TO SURPRISE A MAN BY GIVING HIM MORE
THAN HE HOPES FOR.





*Gründer und Initiator des
Genussgipfel Seefeld
*Inhaber von
tre.culinaria in Seefeld
*Ambassador L. Psenner GmbH
*Ambassadeur Champagne
BARONS DE ROTHSCHILD

MICHAEL JANK GENUSS GIPFEL SEEFELD GRÜNDER UND INITIATOR DES GENUSSGIPFEL SEEFELD



Im Jahr 2014 wurde der Genussgipfel zum ersten Mal im Casino Seefeld ausgetragen. Schon damals war dieses Kulinarikereignis ein großer Erfolg. Laufend kamen neue Ideen hinzu und der Genussgipfel in Seefeld zählt heute, acht Jahre später, zu den Top-Events der weit über die Landesgrenzen hinaus reichenden Spitzengastronomie. Namhafte Produzenten, Künstler sowie Gäste aus Nah und Fern pilgern jedes Jahr zum Genussgipfel nach Seefeld, um diesem Special-Event beizuwohnen.

Werden Sie ein Teil unserer exklusiven Community!

GENUSS: PARTNER HOTEL PRODUZENT RESTAURANT

Steigern Sie Ihren Bekanntheitsgrad und profitieren Sie von wertvollen Synergieeffekten Zielsetzung / Vision Vernetzung von erstklassigen Unternehmen. Regionale, auf Ehrlichkeit bedachte und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Vorzeigebetriebe unter einem gemeinsamen „Dach“.

Mehrwert durch gemeinsame Marketingaktivitäten.

Förderung kleiner und mittlerer Betriebe sowie der regionalen Wirtschaft.

Synergieeffekte Exklusivität

Wir offerieren dieses Angebot nur an exklusive Genussunternehmen. Pro Region und Sparte nehmen wir nur bis zu 3 Genussbetriebe maximal in unsere exklusive Genuss-Partnerschaft auf.

SYNERGIE, EFFEKTE MIT EXKLUSIVITÄT

Ihre Vorteile Präsentation Ihres Unternehmens auf unserer Homepage. Teilnahme und Präsentation Ihres Unternehmens bei verschiedenen Veranstaltungen. Präsentation Ihres Unternehmens auf unseren Social-Media-Kanälen (im Schnitt bis zu 30.000 Zugriffe). Präsentation Ihrer Firma in diversen Printmedien.

Referenzen und Wesentliches

Der Name „tre.culinaria Seefeld“ ist weit über unsere Landesgrenzen hinaus bekannt und steht für höchste Qualität und erstklassigen Service.

GEHOBENE GASTRONOMIE. EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Tre.Culinaria Seefeld wurde mehrfach von renommierten Zertifizierungsstellen ausgezeichnet.

Michael Jank

verfügt über unzählige Kontakte zur gehobenen Gastronomie sowie zur exklusiven Lebensmittelbranche. Zudem verfügt er über wertvolle und gewinnbringende Erfahrungen als Führungskraft, im Cateringbereich sowie als Coach der Spitzengastronomie.

PRIVAT, KUNDEN UND GÄSTE

Privatpersonen, Kunden und Gäste Selbstverständlich können gerne auch Kunden, Gäste und sonstige Privatpersonen, die unser Projekt unterstützen möchten, eine Genusspartnerschaft erwerben. Diese werden in einer eigenen Rubrik als „Ehrengenussbotschafter“ geführt.

INFORMATIONEN UND ANGEBOTE

Nähere Informationen und Details zu diesem sensationellen Angebot finden Sie in unserer Infomappe Genusspartnerschaft. Für weitere Auskünfte und Ihre Anmeldung steht Ihnen gerne unser Herr Michael Jank persönlich zur Verfügung.

**MICHAEL
JANK**

05212/52955

office@jank-gmbh.com



GREIFEN SIE SOFORT ZU!

*Die Anzahl unserer
Genusspartner
ist limitiert!*

*Das Gesamte Paket
kostet Sie im
Monat nur
unschlagbare*

**€ 35,00
(NETTO)**

www.genussgipfel-seefeld.tirol/

SIE MÖCHTEN PARTNER VON
TRE.CULINARIA SEEFELD WERDEN?

INTERESTED IN A PARTNERSHIP WITH
TRE.CULINARIA SEEFELD?

VUOI DIVENTARE PARTNER DI
TRE.CULINARIA SEEFELD?

Kontakt: MICHAEL JANK | office@jank-gmbh.com

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

TRE.CULINARIA, MICHAEL JANK

KONZEPT, ADVERTISING & REDAKTION

MICHAEL JANK

DESIGN & LAYOUT

FOTORECHTE

FÜR DIE RICHTIGKEIT VON
TERMINEN UND PREISEN SOWIE IN
TEXT UND ARTIKELANZEIGEN WIRD
NICHT GEHAFTET.



KM Dietmar E. Fröhlich MSc., gelernter Koch, Küchenmeister, Gastrosoph, Gärtner, Lebensmittelproduzent, Unternehmensberater. Generalist im Bereich Kulinarik, Lebensmittel, Küchenführung und Hospitality.

Einfach nur gut essen. Und das täglich. So simpel wie dieses Ansinnen klingt ist es nicht. Unsere tägliche Ernährung hat Auswirkungen auf unsere Gesundheit, unseren Planeten, unsere Wirtschaft und unsere Umwelt. Doch wer kann und will sich schon täglich aufs Neue mit diesen tiefgreifenden Fragen beschäftigen?

Darum gibt es Alpine Elements®. Der Anspruch ist einfach und dennoch gewaltig. Nachhaltige Genussküche mit regionalen, alpinen Lebensmitteln. Handwerklich Hergestellte Speisen und Delikatessen ohne künstliche Zusatzstoffe. Hergestellt in Tirol in der Tradition des klassischen Küchenhandwerks. Das Produkt und seine Zubereitung stehen im Vordergrund.

Natur pur. Ehrliches Handwerk. Höchstmöglicher Genuss. Gesunde Ernährung. Echte Nachhaltigkeit. Dafür steht Alpine Elements®, dafür steht meine kulinarische Philosophie, dafür stehe Ich!

In kulinarischer Verbundenheit, Ihr



SommerGenuss mit
Alpine Elements®

DIE KULINARISCHE
LEICHTIGKEIT
DES SEINS

KM Dietmar E. Fröhlich MSc., Trained chef, chef, gastrosoph, gardener, food producer, management consultant. Generalist in the field of culinary art, food, kitchen management and hospitality. Just eat well. And that every day. It is not as simple as this suggestion sounds. Our daily diet has an impact on our health, our planet, our economy and our environment. But who can and wants to deal with these profound questions every day? That's why there is Alpine Elements®. The claim is simple and yet enormous. Sustainable gourmet cuisine with regional, alpine foods. Artisanal dishes and delicacies without artificial additives. Made in Tyrol in the tradition of the classic kitchen craft. The focus is on the product and its preparation. Pure nature. Honest craft. Maximum enjoyment. Healthy eating. Real sustainability. This is what Alpine Elements® stands for, this is what my culinary philosophy stands for, this is what I stand for!



KM DIETMAR E. I FRÖHLICH MSC.

KM Dietmar E. Fröhlich MSc., Chef addestrato, master chef, gastrosoph, giardiniere, produttore di alimenti, consulente di gestione. Generalista nel campo dell'arte culinaria, del cibo, della gestione della cucina e dell'ospitalità. Mangia bene. E questo ogni giorno. Non è così semplice come sembra questo suggerimento. La nostra dieta quotidiana ha un impatto sulla nostra salute, sul nostro pianeta, sulla nostra economia e sul nostro ambiente. Ma chi può e vuole affrontare ogni giorno questi profondi interrogativi? Ecco perché esiste Alpine Elements®. L'affermazione è semplice e tuttavia enorme. Cucina gourmet sostenibile con cibi regionali e alpini. Piatti e prelibatezze artigianali senza additivi artificiali. Prodotto in Tirolo nella tradizione della classica cucina artigianale. Il focus è sul prodotto e sulla sua preparazione. Natura pura. Mestiere onesto. Massimo divertimento. Mangiare sano. Vera sostenibilità. Questo è ciò che rappresenta Alpine Elements®, questo è ciò che rappresenta la mia filosofia culinaria, questo è ciò che rappresento!

SommerGenuss mit Alpine Elements®

DIE KULINARISCHE LEICHTIGKEIT DES SEINS



Kein Salat ohne die richtige Marinade. Entdecken Sie die Dressings von Alpine Elements

**Die geheime Balsamico Dressing | Die steirische Kernöldressing | Die klassische French Dressing |
Die weltberühmte Caesar Dressing | Die heimische Honig-Senfdressing | Die vegane Karottendressing**

Abgefüllt in 250 ml Flaschen in der Kühlvitrine bei tre.culinaria Seefeld.



Genug von langweiligen Gewürzmischungen, Dips und Grillsaucen? Auf das beste Fleisch gehören nur die besten Zutaten.

Homemade Ketchup | Fancy BBQ Saucen | Aromavolle Rubs und Gewürze | Würzbutter | Würzpasten



Auf der Suche nach dem Geschmack von Großmutter's Küche.
Haben Sie schon den Begriff KOKUMI gehört? Unsere handwerklich hergestellten Schmorgerichte im Glas sind der Inbegriff eines runden und vielschichtigen Geschmackserlebnisses – eben KOKUMI.

**Geschmorte Rinderbacken | Klassisches Rindergulasch | Saftige Kalbsvögel | gesurte Schweinsbacken |
Pikante Curries | Geschmortes Gemüse | Sommerliche Pilzgerichte***

Unser Speisen sind essfertig, ohne Aufwand zu wärmen und für zwei Personen verpackt.
Weil Genuss Ihr täglicher Begleiter sein soll.

*Vorausgesetzt wir finden die Pilze!



FRIDA LUFT-REINIGUNG & DESINFEKTION

DAS 5 DIMENSIONALE FLÄCHENHYGIENE & RAUMLUFT KONZEPT

- H14 HEPA-FILTER
- UV-C Licht
- Neutralisierung durch DiOMiX Technologie
- Oberflächen Desinfektion
- Raumbeduftung

FRIDA ist High-Tec und sehr effektiv: das heisst sie reinigt, filtert, desinfiziert und beduftet große Flächen und Luftmassen in kurzer Zeit. Ohne Zugluft! Ohne laute Betriebsgeräusche!

BÜRO FÜR SICHERHEIT

Ihr Experte für Alarmanlagen & Einbruchschutz in Tirol.
So haben Einbrecher keine Chance!

- Einfache Bedienung
- Sofort einsatzbereit
- Kein Verlegen von Kabeln – eine Steckdose genügt
- Keine dauernde Belastung durch Funkstrahlen
- Auch bei aktiviertem Einbruchs-Frühwarnsystem können Sie sich frei im Haus bewegen
- Haustierfreundlich. Alarm wird durch sie nicht ausgelöst

Innovative Sicherheitstechnik für Zuhause & im Unternehmen

- Einbruchschutz & Prävention
- Modernste Frühwarnsysteme



ZWEI PRODUKTE - EIN ANSPRECHPARTNER:

FRIDA & TF-Sicherheit | Thomas Fleischmann | Winkeln 94 | A-6444 Längenfeld (Ötztal) | ÖSTERREICH | Tel.: +43 660 66 55 777 | info@tf-sicherheit.com | <https://tf-sicherheit.com>

REINKOMMEN & DURCHATMEN



hier reinigt
FRIDA die Luft!
Frische Desinfizierte Atemluft



Büro für Sicherheit & Sauberkeit
Thomas Fleischmann | +43 660 6655777
Einbruchschutz | Alarmanlagen | Hygiene

...WEIL SIE UNS WICHTIG SIND!

Jeder Betrieb, der „FRIDA“ zur Luft-Reinigung & Desinfektion im Einsatz hat, erhält zur Information seiner Kunden und Gäste eine derartige Plakette (wahlweise im Hoch- oder Querformat).
Damit können Sie Ihre Kunden und Gäste schon vor oder beim Betreten Ihrer Geschäftsräumlichkeiten darauf aufmerksam machen, dass in Ihrem Unternehmen eine hochprofessionelle Technologie im Einsatz ist, damit „Corona, Influenza & Keime“ keine Chance haben.

KONTAKT-PERSONEN-NACHVERFOLGUNG BEI COVID-19-FÄLLEN

COVID-19 CONTACT TRACING DETAILS

CONTAGIO NEI CASI
DELL'INFEZIONE
DI COVID-19



OLYMPIAREGION
Seefeld

Damit betroffene Personen schnell und direkt kontaktiert werden können.
To enable speedy and direct contact with any affected persons.
Per essere pronti a reagire velocemente e miratamente in caso di necessità.

#GEMEINSAM**SICHER**
#**SAFETOGETHER**
#**ALSIUCUROINSIEME**

Die Daten werden nur bei einer Kontaktpersonen-Nachverfolgung direkt an die Gesundheitsbehörde weitergeleitet. Ihre Daten werden nicht gespeichert und die Zettel direkt vom Gastgeber nach 2 Wochen vernichtet.

The data is only sent directly to a contact person tracking forwarded to the health authority. Your data will not be saved and the notes will be destroyed directly by the host after 2 weeks.

I dati vengono inviati solo direttamente a una persona di contatto di monitoraggio inoltrato all'autorità sanitaria. I tuoi dati non verranno salvati e le note verranno distrutte direttamente dall'host dopo 2 settimane.

covregister

COVID-19
Registrierungspflicht
Registrieren Sie sich selbst!

**SCAN
ME**



© Software Developer ICIT-SOFTWARE.COM

