

**De  
Leít**

—  
restaurant

# dinner menü

---

## UNSERE REGIONALEN PRODUZENTEN

Im the comodo verstehen wir Küche als Zusammenspiel aus Herkunft, Handwerk und Zeit. Viele unserer Zutaten kommen nicht von weit her, sondern von Menschen, die wir kennen und im Gasteinertal leben.

Ihre Arbeit ist geprägt von Sorgfalt, Erfahrung und einem tiefen Verständnis für Natur und Rhythmus. Genau das spiegelt sich in unseren Gerichten wider.

## GEMÜSE VOM HINTERMANN

Das Gemüse vom Hintermann wächst mit den Jahreszeiten und trägt genau diesen Charakter in sich. Mit viel Ruhe und Hingabe kultiviert, entstehen Produkte, die nicht laut sein müssen, um zu überzeugen – klar im Geschmack, ehrlich und unverfälscht.

## FISCH VOM MOSERHOF

Am Moserhof wird Fisch mit Respekt und Geduld aufgezogen. Das klare Wasser der Region und die sorgfältige Haltung verleihen ihm seine feine Struktur und Reinheit. Für uns ist er Ausdruck von Ursprünglichkeit – reduziert auf das wesentliche und doch voller tiefe.

## MILCHPRODUKTE VOM VEITBAUER

Die Milchprodukte vom Veitbauer entstehen aus echter Handarbeit und gelebter Tradition. Was hier produziert wird, ist von natürlicher Qualität und geprägt von Zeit und Sorgfalt – ein Geschmack, der vertraut wirkt und dennoch besonders ist.

**Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich aus Österreich, und rund 90 % unserer Lebensmittel stammen von österreichischen Produzenten.**

# dinner menü

---

## OUR LOCAL SUPPLIERS

At The Cōmodo, we understand cuisine as a balance of origin, craftsmanship, and time. Many of our ingredients don't come from far away, but from people we know who live in the Gastein Valley. Their work is characterised by care, experience and a deep understanding of nature and its rhythms. This is precisely what is reflected in our dishes.

## VEGETABLES FROM HINTERMANN

Hintermann's vegetables grow with the seasons and embody precisely this character. Cultivated with patience and dedication, the result is produce that doesn't need to be loud to impress – clear in flavour, honest and unadulterated.

## FISH FROM MOSERHOF

At Moserhof, fish are reared with respect and patience. The region's clear waters and careful treatment give them their delicate texture and purity. For us, they are an expression of authenticity – stripped back to the essentials, yet full of depth.

## DAIRY PRODUCTS FROM VEITBAUER

Veitbauer's dairy products are the result of genuine craftsmanship and living tradition. What is produced here is of natural quality and characterized by time and care – a taste that feels familiar yet is special.

We source our meat exclusively from Austria, and around 90% of our food comes from Austrian producers.

dinner  
menü

---

STARTER

BIO-GEMÜSE VOM HINTERMANN  
GERÖSTETES GEMÜSE | GEPICKELTES GEMÜSE | APFELVINAIGRETTE  
ORGANIC VEGETABLES FROM HINTERMANN  
ROASTED VEGETABLES | PICKLED VEGETABLES | APPLE VINAIGRETTE  
16.5€

GEBEIZTE FORELLE VOM MOSERHOF  
FENCHEL | RADIESCHEN  
CURED TROUT FROM MOSERHOF  
FENNEL | RADISH  
19.5€

BEEF TATAR  
MILCH TOAST | EIDOTTER  
BEEF TARTARE  
MILK TOAST | EGG YOLK  
19.5€

dinner  
menü

---

SOUPS

RINDER CONSOMMÉ | KASPRESSKNÖDEL ODER FRITTATEN | SCHNITTLAUCH  
BEEF CONSOMMÉ | CHEESE DUMPLINGS OR SLICED PANCAKE | CHIVES  
10.5€

GEMÜSE CONSOMMÉ | KASPRESSKNÖDEL ODER FRITTATEN | SCHNITTLAUCH  
VEGETABLE CONSOMMÉ | CHEESE DUMPLINGS OR SLICED PANCAKE | CHIVES  
9.5€

SPARGEL-CREMESUPPE | CROUTONS | KRESSE  
ASPARAGUS CREAM SOUP | CROUTONS | CRESS  
11.5€

# dinner menü

---

## MEAT

RIBEYE (200 GRAMM) VOM HEIMISCHEN RIND  
SCHICHTKARTOFFELN | FRÜHLINGS-GEMÜSE  
RIB-EYE (200 GRAM) FROM LOCAL HEIFER  
STACKED POTATOES | SPRING VEGETABLES  
36.5€

WIENER SCHNITZEL (160 GRAMM) VOM TAUERN MILCHKALB  
KARTOFFELSALAT ODER POMMES | PREISELBEEREN  
WIENER SCHNITZEL (160 GRAM) FROM LOCAL MILK-FED VEAL  
POTATO SALAD OR FRIES | LINGONBERRIES  
31.5€

## FISH

ALPEN SAIBLING FILET (150 GRAMM)  
SELLERIE | LAUCH  
ALPINE CHAR FILET (150 GRAM)  
CELERIAC | LEEKS  
32.5€

dinner  
menü

---

VEGETARIAN | VEGAN

GEBACKENER KARFIOL  
ERDÄPFELPÜREE | HOLLANDAISE  
FRIED KARFIOL  
MASHED POTATOES | HOLLANDAISE  
22.5€

GESCHMORTES SPITZKRAUT  
BUCHWEIZEN-RISOTTO | ZTRONEN MISO SAUCE  
BRAISED POINTED CABBAGE  
BUCKWHEAT RISOTTO | LEMON MISO SAUCE  
24.5€

BIO GRILLKÄSE VOM VEITBAUER  
SALATBOUQUET | WALNUSS | BALSAMICO  
ORGANIC GRILLED CHEESE FROM VEITBAUER  
SALAD BOUQUET | WALNUT | BALSAMIC  
19.5€

BEILAGENSALAT VOM HINTERMANN  
WEISSER BALSAMICO | ASMONTÉ KÄSE  
SIDE SALAD FROM HINTERMANN  
WHITE BALSAMIC | ASMONTÉ CHEESE  
7.5€

dinner  
menü

---

FINALE

APFEL - RHABARBER CRUMBLE  
VANILLEEIS ODER BRATAPFEL-SORBET (VEGAN)  
APPLE – RHUBARB CRUMBLE  
VANILLA ICE CREAM OR BAKED-APPLE-SORBET (VEGAN)  
12.5€

TOPFENKUCHEN MIT TOPFEN VOM VEITBAUER  
KIRSCHRÖSTER  
CHEESECAKE WITH CURD CHEESE FROM VEITBAUER  
CHERRY COMPOTER  
10.5€

SALTED CARAMEL TRIFLE  
SCHOKOLADEN TONKA BOHNEN CRUMBLE | MASCARPONE-CREME  
SALTED CARAMEL TRIFLE  
CHOCOLATE TONKA BEAN CRUMBLE | MASCARPONE-CRÈME  
10.5€

ÖSTERREICHISCHER BERGKÄSE | ZWETSCHGEN CHUTNEY | TRAUBEN  
AUSTRIAN MOUNTAIN CHEESE | PLUM CHUTNEY | GRAPES  
14.5€

dinner  
menü

---

KIDS MENU

KARTOFFELPUFFER  
APFELMUS  
POTATO FRITTER  
APPLE SAUCE  
8€

PENNE  
TOMATENSAUCE | PARMESAN  
PENNE  
TOMATO SAUCE | PARMESAN CHEESE  
6.5€

HÄHNCHEN SCHNITZEL  
POMMES FRITES  
CHICKEN SCHNITZEL  
FRIES  
9€

ALLE KINDER GERICHTE KÖNNEN AUCH  
MIT GEMÜSE BESTELLT WERDEN  
YOU CAN ORDER ALL KIDS DISHES WITH VEGETABLE