



# ENJOY & READ



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

 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](http://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

AUSZEICHNUNGEN UND PRÄMIERUNGEN

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

BIER | BEER | BIRRA

WEIN | WINE | VINO

CHAMPAGNER | PROSECCO & MORE

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

HOCHPROZENTIGES | HIGH PROOF | ALTA PROVA

HORECA HERO

ALPENZON

IMPRESSIONEN GENUSSGIPFEL SEEFELD

GENUSSPARTNERSCHAFT

IMPRESSUM

ESTELEO

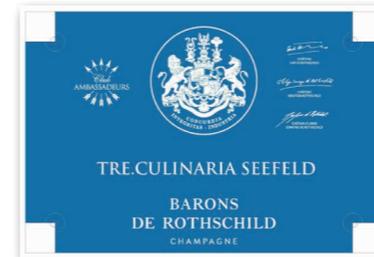
FRIDA LUFT-REINIGUNG & DESINFEKTION

ALPINE ELEMENTS

TRE.CULINARIA OG - SEEFELD

enjoy & read

# AUSZEICHNUNGEN UND PRÄMIERUNGEN AWARDS PREMI E RICONOSCIMENTI



## Genuss Guide 2023

BESTER GENUSSLADEN 2023 TIROL  
„KATEGORIE FEINKOST & GREISLEREI“

## Genuss Guide 2011, 2013-2021

UNTER DEN 15 BESTEN GENUSSLÄDEN TIROLS

## Chaîne des Rôtisseurs

2-FACH AUSZEICHNUNG FÜR  
BESONDERE GASTRONOMISCHE LEISTUNGEN!

## Genuss Guide 2012

BESTES FACHGESCHÄFT 2012 „SCHINKEN.SPECK.BRATEN“

## Zertifikat „Clean Advantage TM“



TRE.CULINARIA OG - SEEFELD

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.

enjoy & read



## DER TREFFPUNKT FÜR FEINSCHMECKER & WEINGENIESSER!

Die tre.culinary 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 Käseassortiment. 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.culinary OG Seefeld feierte im Jahr 2020 ihr 10jähriges Jubiläum. Die grandiose Geschichte ist Michael Jank, Geschäftsführer und Inhaber von tre.culinary zu verdanken. Mit seinem unermüdeten Einsatz, Know-how, Beherzlichkeit 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.culinary OG ist eines der führenden Top-Fachgeschäfte Österreichs, mit zahlreichen Auszeichnungen (Genuss Guide, TripAdvisor) & Zertifikaten. Voller Stolz darf die tre.culinary 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.Culinary in Seefeld ein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei der tre.culinary OG Seefeld.

## THE MEETING POINT FOR GOURMETS & WINE LOVERS!

tre.culinary 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.culinary Seefeld celebrates its 10th anniversary in 2020. The great story is thanks to Michael Jank, managing director and owner of tre.culinary. With his tireless commitment, know-how, honesty and gastronomic strength, he was honored as Gastronom 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.culinary OG is one of the leading top specialist shops in Austria, with numerous awards (Genuss Guide, TripAdvisor) and certificates. tre.culinary 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.culinary in Seefeld. We look forward to your visit at tre.culinary Seefeld.



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

tre.culinary 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.culinary Seefeld festeggia il suo decimo anniversario nel 2020. La grande storia è merito di Michael Jank, amministratore delegato e prietario di tre.culinary. 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.culinary Seefeld è uno dei principali negozi specializzati in Austria, con numerosi premi (Guida Genuss, TripAdvisor) e certificati. tre.culinary 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.culinary 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 € 7,90

### 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



## 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 € 24,90

Lachs Tartare I 220g € 24,90

Dazu empfehlen wir ein Glas Sommelier - Selektion | 0,125 l € 7,90

FLEISCHKÄSE I 1 PORTION € 10,90

FLEISCHKÄSEMEL I 1 PORTION € 4,10

BELEGTE SEMMEL € 4,10

GRISSINITELLER I 120g € 12,90

KLASSIKER SANDWICH ab € 6,90

PIKANTES AUS DER DOSE € 19,90

KULINARISCHER AUFSTRICH € 13,90

Drei verschiedene Sorten mit Brot

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



BEI FRAGEN WENDEN SIE SICH GERNE AN UNSER GESCHULTES PERSONAL!



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....

Fotos: @hansjorgbetz // @tre.culinaria.og

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

## FLEISCHKARTE | TO GO

MIT EMPFEHLUNG VON HANSJÖRG BETZ & TRE.CULINARIA!

**RINDER FILETSTEAK** 100 g € 6,20  
WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 300g

**RINDER T-BONE STEAK** 100 g € 4,50  
WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 400g

**RINDER FLANK STEAK** 100 g € 3,90  
WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 250g

**KALB HÜFTSTEAK** 100 g € 3,90  
WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 250g

**SCHWEINE SPARERIBS** 100 g € 1,90  
WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | 2 SEITEN

**FONDUE SCHWEINEFILET** 100 g € 3,30  
WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 250g

**FONDUE PUTENBRUST** 100 g € 3,20  
WIR EMPFEHLEN PRO PERSON | ca. 250g

**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 | MENU

### THE TYROLEAN DISH | THE BEST OF THE REGION

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

CHANGING SELECTION | 220g

from € 18,90

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

€ 7,90

### ALPENTAPAS | CULINARY HEIGHTS FROM THE MOUNTAIN

Fine specialties of Deer | Capricorn | Wool pig | Truffle

fine types of salami | exclusive cheese selection | various companions

CHANGING SELECTION | 220g

from € 19,90

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

€ 14,90

### CHEESE SELECTION | A DIALOGUE FROM THE WORLD OF CHEESE

Special selection of our cheeses | various companions

CHANGING SELECTION | 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

€ 24,90

Salmon Tartare | 220g

€ 24,90

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

€ 7,90

MEAT LOAF | 1 PORTION

€ 10,90

MEAT LOAF SANDWICH

€ 4,10

STUFFED BUNS

€ 4,10

GRISSINI PLATE | 120g

€ 12,90

CLASSIC SANDWICH

from € 6,90

SAVORY FROM THE CAN

€ 19,90

CULINARY PÂTÉ | THREE DIFFERENT KIND OF BREAD

€ 13,90

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

€ 17,90



ENGLISH

TRE.CULINARIA OG - SEEFELD

enjoy & read



## 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.culinary 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.culinary. 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 ...

Fotos: @hansjorgbetz // @treculinaria OG

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

100 g € 6,20

#### FILETTO DI MANZO BISTECCA

CONSIGLIAMO I ca. 300g per persona

#### BEEF T-BONE STEAK

WE RECOMMEND about 400g PER PERSON

100 g € 4,50

#### BISTECCA DI MANZO T-BONE

CONSIGLIAMO circa 400g A PERSONA

#### BEEF FLANK STEAK

WE RECOMMEND approx. 250g PER PERSON

100 g € 3,90

#### BISTECCA DI MANZO

CONSIGLIAMO circa 250g PER PERSONA

#### CALF HIP STEAK

WE RECOMMEND approx. 250g PER PERSON

100 g € 3,90

#### ANCA DI VITELLO BISTECCA

CONSIGLIAMO circa 250g PER PERSONA

#### PORK SPARERIBS

WE RECOMMEND 2 PAGES PER PERSON

100 g € 1,90

#### COSTINE DI MAIALE

CONSIGLIAMO 2 PAGINE A PERSONA

#### FONDUE PORK FILLET

WE RECOMMEND approx. 250g PER PERSON

100 g € 3,30

#### FILETTO DI MAIALE FONDUTA

CONSIGLIAMO circa 250g PER PERSONA

#### FONDUE TURKEY BREAST

WE RECOMMEND approx. 250g PER PERSON

100 g € 3,20

#### FONDUTA DI PETTO DI TACCHINO

CONSIGLIAMO circa 250g PER PERSONA

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!



ENGLISH I ITALIANO

## 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 € 7,90

### 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 | 140g

€ 19,90

Porzione grande | 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“ | 180g

€ 24,90

Tartare di salmone | 220g

€ 24,90

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

€ 7,90

PORZIONE DI „LEBERKÄSE“

€ 10,90

SANDWICH „LEBERKÄSE“

€ 4,10

PANINO

€ 4,10

PIATTO DI GRISSINI | 120g

€ 12,90

SANDWICH CLASSICO

from € 6,90

SARDINE PICCANTI IN LATTA

€ 19,90

PÂTÉ CULINARIO | TRE TIPI VARI CON PANE

€ 13,90

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

€ 17,90





BIOTEAQUE  
Chiemgauer Tee Manufaktur



## TEESPEZIALITÄTEN SPECIAL TEE SPECIALITÀ DI TÈ

### SCHWARZA PETER

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

### WUIDA WASTI

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

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

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

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

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

€ 5,90

€ 5,90

€ 5,90

€ 5,90

€ 5,90

€ 5,90

## HEISSE GETRÄNKE HOT DRINKS BEVANDE CALDE

HEISSE SCHOKOLADE | hot chocolate

€ 5,80

GLÜHWEIN | mulled wine

€ 5,90

ESPRESSO

€ 2,50

MACCHIATO

€ 2,80

CAPPUCCINO

€ 3,90

VERLÄNGERTER | black coffee

€ 3,60

LATTE MACCHIATO

€ 4,60

CAFE CORETTO

€ 7,90





## ALKOHOLFREIES NON - ALCOHOLIC *NON ALCOLICO*

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



MINERALWASSER STILL   non sparkling water	0,250 l	€ 3,90
MINERALWASSER STILL   non sparkling water	0,750 l	€ 6,90
MINERALWASSER PRICKELND   sparkling water	0,750 l	€ 6,90
ZIRBEN- BERGKRISTALLWASSER   pine rock crystal water	1 l	€ 3,90
wellwasser®	1 l	€ 4,50



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

TRE.CULINARIA OG - SEEFELD

enjoy & read

## UNSERE BIERSPEZIALITÄTEN OUR BEER SPECIALITIES *LE NOSTRE SPECIALITÀ DI BIRRA*

<b>TRE.CULINARIA</b> Birra Bio Zwickl vom Fass	0,2 l	€ 3,00
	0,3 l	€ 4,20
<b>WEISSBIER</b> HELL	0,5 l Flasche	€ 5,90
<b>TRUMER</b> PILS vom Fass	0,2 l	€ 2,90
	0,3 l	€ 4,00
<b>TEGERNSEER</b> 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	€	5,90
1 Flasche   bottle   bottiglia	0,750 l	€	22,90
Shoppreis   purchasing price   Prezzo del negozio	0,750 l	€	15,90

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   lugana		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	€	7,90
1 Flasche   bottle   bottiglia	0,750 l	€	32,90
Shoppreis   purchasing price   Prezzo del negozio	0,750 l	€	17,90

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	€	32,90



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	€	7,90
1 Flasche   bottle   bottiglia	0,750 l	€	32,90
Shoppreis   purchasing price   Prezzo del negozio	0,750 l	€	18,90

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 VINOHEK 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 VINOHEQUE: 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 BLUE RADDOPPIA GRATIS! SE CONSUMI UNA BOTTIGLIA DI VINO OTTIENI UNA CARAFFA DI ACQUA DI POZZO AL PREZZO SPECIALE DI € 1,50.



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER! ALL PRICES INCLUDE VAT! TUTTI I PREZZI INCLUDONO L'IVA!

TRE.CULINARIA OG - SEEFELD

enjoy & read

#### TAGES APERITIF

Daily aperitif / Aperitivo giornaliero



ab 1 from 1 a partire dal € 9,90

#### 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 € 8,90

#### GLAS VENEZIANO / APEROL SPRITZ

Glass of veneziano / aperol sparkling

Bicchieri di veneziano / Aperol spritz

ab 1 from 1 a partire dal € 8,90

#### GLAS GIPFELSTÜRMER

Glass of summiteer / Summiteer di vetro

ab 1 from 1 a partire dal € 8,90

#### GLAS ROTER HIRSCH

Glass of red deer / Bicchiere di cervo rosso

ab 1 from 1 a partire dal € 8,90

#### GLAS TAGES-CHAMPAGNER / 0,125 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 € 26,90

#### FLASCHE PROSECCO ROSÉ / 0,75 l

Bottle of prosecco rosé / bottiglia di prosecco rosato

ab 1 from 1 a partire dal € 32,90

### 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 € 44,90

#### FLASCHE CHAMPAGNER ROSÉ / 0,75 l

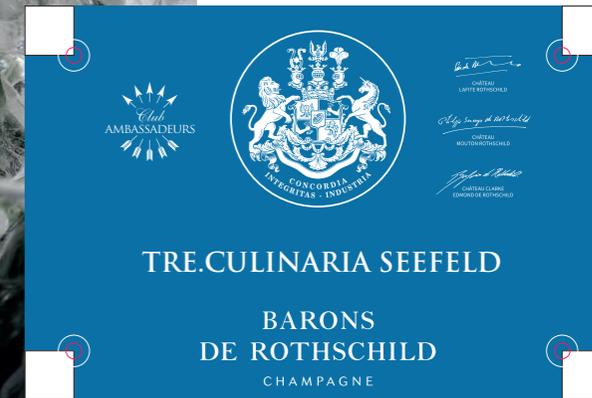
Bottle of champagne rosé / bottiglia di champagne rosé

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



### COME AMBASCIATORE PER CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Michael Jank, proprietario di tre.culinaria 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.culinaria di Seefeld „

### ALS AMBASSADEUR FÜR CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Seit Beginn des Jahres 2021, gehört Michael Jank, Inhaber von tre.culinaria 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.culinaria in Seefeld dieser edle Champagner genossen werden.“

### AS AMBASSADOR FOR CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Since the beginning of the year 2021, Michael Jank, owner of tre.culinaria 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.culinaria Seefeld. “



TRE.CULINARIA OG - SEEFELD

enjoy & read

**HOCHPROZENTIGES  
HIGH PROOF  
ALTA PROVA**



GENUSSWELT SCHNAPS	2CL	€ 6,90
EDELBRAND	2CL	€ 9,90
HONIG WILLIAMS	2CL	€ 6,90
ZIRBENSCHNAPS	2CL	€ 6,90
GOLD PRÄMIERTER HASELNUSSSCHNAPS	2CL	€ 6,90
GRAPPA MAZZETTI	3CL	€ 6,90
SOMMELIER SELECTION GRAPPA	3CL	€ 12,90
TAGES GIN TONIC	4CL	€ 15,90



”

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.

- |                                       |                                       |                                  |
|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| * Mehr als 35 verschiedene Gin Sorten | * More than 35 different types of gin | * Più di 35 diversi tipi di gin  |
| * Große Auswahl an Spirituosen        | * Large selection of spirits          | * Ampia selezione di liquori     |
| * Erlesene Edelbrände & Digestifs     | * Exquisite brandies & digestifs      | * Acquaviti e digestivi squisiti |
| * Feinste Whisky's                    | * Finest whiskey's                    | * I migliori whisky              |



TRE.CULINARIA OG - SEEFELD

enjoy & read

Fotos: @Tanja Cammerlander (Seefeld)



## HORECA HERO

Wir vom Horeca HERO stammen aus dem Gastgewerbe und, wie all unsere Kollegen, wollen wir unseren Gästen das beste Erlebnis bieten.

Unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen spielen dabei eine entscheidende Rolle. Es ist unsere oberste Verpflichtung als Gast- und Arbeitgeber, sie bei der Erfüllung höchster Ansprüche bestmöglich zu unterstützen.

Aus diesem Grund haben wir den Horeca HERO entwickelt. Die einzigartige digitale Lösung im Gastgewerbe für:

- ✓ gesetzliche Unterweisungen und Schulungen,
- ✓ für die relevanten Arbeitsbereiche,
- ✓ in 17 verschiedenen Sprachen,
- ✓ mit leicht verständlichen Erklärvideos,
- ✓ und sauberer, automatischer Dokumentation,
- ✓ die in einer Web-App ohne Vorkenntnisse oder aufwändige Installation sofort einsehbar sind.

Nach kurzer Zeit stellte sich heraus, dass auch unsere Kollegen den Horeca HERO einsetzen möchten - und so wurde aus der Idee ein Unternehmen: Die Gastro Check GmbH mit Sitz in Innsbruck, Österreich. Hier entwickeln, produzieren und betreiben wir alles rund um den Horeca HERO:

- ✓ Software
- ✓ Inhalte
- ✓ Kundenservice

Über 170 Betriebe, vom \*\*\*\*\* Resort mit über 500 Mitarbeitern bis zum familiengeführten Restaurant, setzen unseren Service mittlerweile erfolgreich ein und täglich kommen neue HEROs hinzu.

Wir sind stolz darauf, mit unserem inzwischen zehnköpfigen Kernteam ein Partner des tre.culinaria Seefeld zu sein und freuen uns auf die gemeinsame Zukunft mit Michael und seiner tollen Mannschaft!



# AUSZEICHNUNG

FÜR COMPLIANCE UND ONBOARDING

DIESES ZERTIFIKAT IST AUSGESTELLT FÜR DEN BETRIEB

**Tre.culinaria OG Seefeld**

FÜR DIE UNTERWEISUNG DER MITARBEITER MIT DEM HORECA HERO

INNSBRUCK, AM **06.07.23**

Christian Vogler  
(CEO Gastro Check GmbH)

Michael Stecher  
(AUVVA Berater)

Simon Zalto  
(Diplomierter  
Hygienemanager)

Andrea Pfleger  
(Mst. in Gebäudereinigung  
& Desinfektion)

Rainer Bracharz  
(geprüfter Datenschutzmanager)



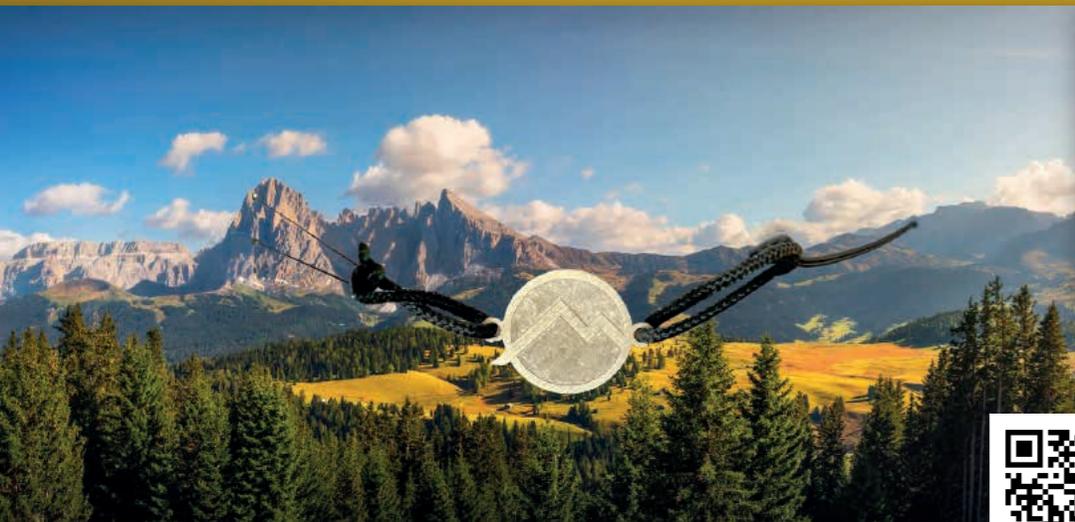
Unsere Alpen sind 20 Millionen Jahre alt, sie bilden die Grenze zwischen Nord- und Südeuropa und sind der höchstgelegene Lebensraum Süd- und Mitteleuropas. Sie sind unsere Heimat und sorgen bei Millionen von Menschen für Wohlstand, Wohlbefinden und Frieden. Es wird Zeit, dass wir alle Verantwortung übernehmen und unseren Beitrag dazu leisten, um diesen Lebensraum zu schützen, zu unterstützen und ihm beim Gesunden zu helfen.

# Gewinnspiel

## „zum Wohle der Alpen“

Um unser Tun vermehrt nach Außen zu tragen, verlosen wir jeden Monat unser "Zirbenholzbett mit Air Fresh System"

Bei den Bildern handelt es sich um Symbolfotos.



**"Das Band zum Wohle der Alpen"**  
aus echtem Sterling Silber um € 34,90

scan & buy

10% des Verkaufserlöses gehen an die **Alpenzon Charity** die sich für verschiedene Wohltätigkeitsprojekte in den Alpenregionen bemüht.

im Wert von  
€ 4.990,-



scan & win



Bei den Bildern handelt es sich um Symbolfotos.



ARTIKEL AUS DEM ECHO SALZBURG 03/2023

JOURNAL genuss

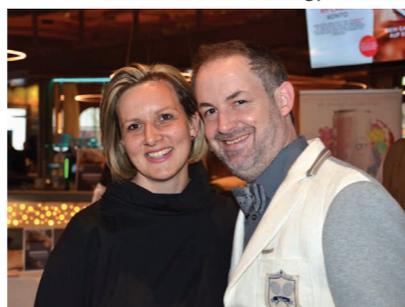


## 7. Genussgipfel in Seefeld war toller Erfolg

Der Genussgipfel wurde im Jahr 2014 zum ersten Mal im Casino Seefeld ausgetragen. Schon damals war dieses Kulinarik-Event ein großer Erfolg. Laufend kamen neue Ideen dazu und heute – neun Jahre später – zählt der Genussgipfel weit über die Landesgrenzen hinaus zu den Top-Events der Spitzengastronomie.



Michael Jank und seine Frau Janine begrüßten zahlreiche Gäste beim 7. Genussgipfel in Seefeld.



Gegründet und initiiert wurde der Genussgipfel von Michael Jank, dem Inhaber und Geschäftsführer der tre.culinaria OG in Seefeld. Der edle und mehrfach ausgezeichnete Feinschmeckertreff im Zentrum von Seefeld wartet mit zahlreichen Raritäten, wie zum Beispiel einem 150-jährigen Balsamico aus Modena sowie einem exklusiven Wein- und Spirituosenortiment auf.

### GUTE STIMMUNG – BESTE KOST

Bei sechs Veranstaltungen an vier Tagen waren wieder namhafte Produzenten, Künstler sowie Gäste aus Nah und Fern beim Genussgipfel vor Ort, um diesem speziellen Event beizuwohnen. Ein Knödel-Event im Alpin Resort Sacher Seefeld, zwei Masterclass-Veranstaltungen, zwei Verkostungstage im Casino Seefeld und ein Galadinner mit Spitzen-, Sterne- und Haubenköchen im Alpin Resort Sacher Seefeld ließen Genießer-Heizen höherschlagen.

„Wir konnten an den vier Tagen des Genussgipfels mehr als 1.000 Besucher zählen und bedanken uns bei allen 37 Ausstellern“, so Michael Jank.

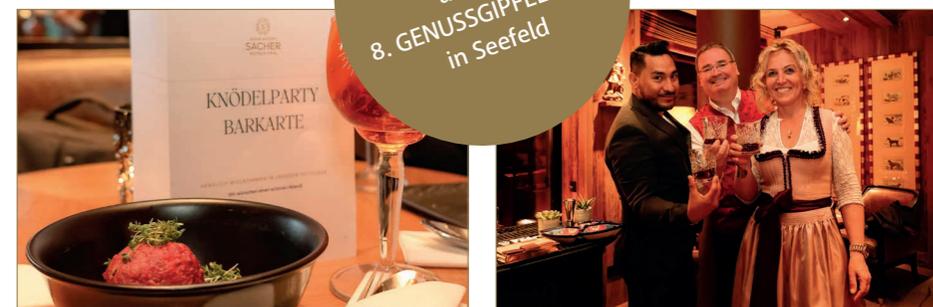
Christian GRANBACHER



## IMPRESSIONEN GENUSSGIPFEL 2023 KNÖDELPARTY - ALPIN RESORT SACHER SEEFELD GALA DINNER - ALPIN RESORT SACHER SEEFELD



Wir freuen uns schon auf den 8. GENUSSGIPFEL 2024 in Seefeld



„Wir konnten an den vier Tagen des Genussgipfels mehr als 1.000 Besucher zählen und bedanken uns bei allen 37 Ausstellern.“

Michael Jank, tre.culinaria OG und Veranstalter des Genussgipfels in Seefeld



\*Gründer und Initiator des  
Genussgipfel Seefeld  
\*Inhaber von  
tre.culinaría 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.culinaría Seefeld“ ist weit über unsere Landesgrenzen hinaus bekannt und steht für höchste Qualität und erstklassigen Service.

### GEHOBENE GASTRONOMIE. EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Tre.Culinaría 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 „Ehrennussbotschafter“ 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/](http://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.

# ESTELEO CANDLES & MORE

## KERZEN, FROSTKERZEN & MEHR

### Frostkerzen von EsteLeo

#### Schützen Sie Ihre Pflanzen vor Frostschäden!

Mit EsteLeo Frostkerzen bewahren Sie Ihre Blüten und Pflanzen effektiv vor Frost- und Kälteschäden. Bei angekündigten Minustemperaturen bzw. Frost werden die EsteLeo Frostkerzen angezündet und heben so die Umgebungstemperatur, um die Blüten in Ihrem Obst- oder Weinbau vor Schäden zu schützen. Effektiv, einfache Handhabung, kostengünstig.

#### EsteLeo Frostkerzen - Produktinformation

- ✓ Stabiler, feuerfester Weissblecheimer mit Deckel und Tragbügel
- ✓ Hochwertige Füllung aus Stearin-Paraffin-Gemisch
- ✓ Gewicht: ca. 5,2 kg netto
- ✓ Docht: paraffinierter, ungebleichter Karton
- ✓ Flammenlänge: ca. 30 bis 60 cm
- ✓ Geringe Rauchentwicklung
- ✓ Brenndauer: ca. 7,5 Stunden
- ✓ Unbegrenzt haltbar – kein Mindesthaltbarkeitsdatum



TRE.CULINARIA OG - SEEFELD

### Teelichter von EsteLeo

#### Gemütlichkeit & Wärme für viele Gelegenheiten

Bringen Sie Wärme und Gemütlichkeit in Ihr Zuhause mit unseren Teelichtern! Ob als behagliches Licht oder als dekorative Ergänzung für den Gastronomiebereich, für Partys, Feste, Geburtstage, Weihnachten, Hochzeiten oder einfach als stimmungsvolles Element für Ihr Zuhause. Die verschiedenen Teelichter von EsteLeo sind immer eine gute Wahl. Unsere Teelichter passen für fast jede Laterne oder Halterung und geben jedem Raum eine besondere Atmosphäre.

EsteLeo Teelichter haben eine hervorragende Qualität mit langer, gleichmäßiger Brenndauer.

#### Unsere Teelichter Produktinformation

Wir führen derzeit vier verschiedene Teelichter in verschiedenen Größen und Packungseinheiten. Alle unsere Teelichter der Marke EsteLeo bestehen aus hochwertigem Paraffinwachs, haben eine runde Form, sind unparfümiert und eignen sich für verschiedenste Gelegenheiten, wie Partys, Hochzeiten, Deko im Gastronomiebereich, etc.



enjoy & read



### Stumpenkerzen von EsteLeo Perfekte Deko für jeden Anlass!

Stumpenkerzen bringen jede Tafel, jeden Tisch, jeden Raum zum Erstrahlen. Unsere Stumpenkerzen sind nicht nur formschön, sondern auch von höchster Qualität mit einer ausgezeichneten Brenndauer. Dank der Vielfalt an Farben und Größen bilden Sie die perfekte Basis einer stimmigen Dekoration für viele Anlässe.

Ganz egal, ob Sie eine große Feier planen, Ihr Haus, Ihr Restaurant oder Ihr Hotel mit passenden Stumpenkerzen dekorieren möchten... Mit den EsteLeo Stumpenkerzen treffen Sie eine ausgezeichnete Wahl!

Die Stumpenkerzen von EsteLeo sind in (fast) allen Größen, Höhen und Farben erhältlich.

Teilen Sie uns einfach Ihre Vorstellungen und Wunschgrößen mit. Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot!



EsteLeo candles & more GmbH | Moritzenstrasse 32e | 6410 Telfs | Tel.: +43 (0) 664 - 750 40 573  
Mail: candles@esteleo.net | www.esteleo.net | www.frost-kerzen.com

TRE.CULINARIA OG - SEEFELD

enjoy & read



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 Genusssküche 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. I FRÖHLICH MSC.

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. Fröhlich MSc., Chef addestrato, master chef, gastrosofo, 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!

Fotos: @alpineelements



## 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-Senf dressing | 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 Schweinsbackerl | 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 | Winkel 94 | A-6444 Längenfeld (Ötztal) | ÖSTERREICH | Tel.: +43 660 66 55 777 | info@tf-sicherheit.com | https://tf-sicherheit.com

## REINKOMMEN & DURCHATMEN



**...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.



## BEZIRKSBLÄTTER TELFS (AUSGABE 7/2023)

# Tre.Culinary Seefeld holt den Genuss Guide Award

SEEFELD. Das höchst engagierte Team von Tre.Culinary Seefeld, unter der Leitung von Feinkostprofi Michael Jank, konnte dieses Jahr den Wettlauf um den begehrten Award „Bester GENUSS-LADEN 2023 Tirol“ in der Kategorie „FEINKOST & GREISLEREI“ für sich entscheiden. Zudem ist dieses schon seit Jahren hochprämierte Tiroler Unternehmen auch Teil des branchen- und länderübergreifenden Netzwerkes „Excellent Companies“, dessen Zielsetzung in der Stärkung der Wirtschaft aus eigener Kraft liegt.



Michael Jank lädt von 24.04. bis 27.04. zum Genussgipfel. Hiitpolt

### Genussgipfel 2023

Die nächste hochkarätige Veranstaltung, zu der dieser umtriebige Unternehmer und Visionär Michael Jank lädt, ist der legendäre Genussgipfel 2023. In Kooperation mit dem Alpin Resort Sacher Seefeld-Tirol sowie dem Casino Seefeld findet dieses kulinarische Highlight heuer bereits zum sieb-

ten Mal, vom 24.04.2023 bis zum inklusive 27.04.2023, in Seefeld statt. Exklusive Unternehmen und Manufakturen werden ihre hochwertigen Spezialitäten sowie ihr einzigartiges Können einem exklusiven Publikum präsentieren und auch die Kunst ist natürlich fester Bestandteil dieses weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten Kulinarikerevents. Alle Infos zum Event: <https://www.genussgipfel-seefeld.tirol/>



