

Altia

— By Urrechu —

RESTAURANT & SKYBAR

IÑIGO URRECHU

Mediterrane Wärme trifft auf österreichische Eleganz.
Mediterranean warmth meets Austrian elegance.

Inspired by traditional techniques from the Basque Country and refined through his training with acclaimed chefs such as Martín Berasategui and Didier Oudill, Iñigo Urrechu crafts cuisine rooted in tradition yet elevated with modern creativity.

Each dish celebrates exceptional ingredients — meat, fish, and seasonal vegetables — thoughtfully reimagined to honor both heritage and innovation. Here, classic recipes are transformed with a contemporary twist, where Austrian sophistication rises gently into Spanish soulfulness — a culinary experience designed to lift the senses and linger in memory.

Jedes Gericht feiert außergewöhnliche Zutaten — Fleisch, Fisch und saisonales Gemüse — neu gedacht, um sowohl Herkunft als auch Innovation zu würdigen. Hier werden klassische Rezepte mit einem zeitgemäßen Twist verwandelt: österreichische Raffinesse verschmilzt sanft mit spanischer Seele — ein kulinarisches Erlebnis, das die Sinne hebt und in Erinnerung bleibt.

Preise inklusive 10 % MwSt.
Prices include 10 % VAT.

Altia

— By Urrechu —

RESTAURANT & SKYBAR

VORSPEISEN STARTERS

Kroketten Duo ^{A, C, G}

Croquette Duo

Cranberry-Sauce | Zitronen-Honig-Sauce

Cranberry Sauce | Lemon-Honey Sauce

12€ 3.000 ♡

Thunfisch Tatar ^{A, C, D, F, M, O}

Tuna Tartare

Edamame | Avocado | Imperial Kaviar

Edamame | Avocado | Imperial Caviar

24€ 6.000 ♡

Beef Tatar ^{A, F, G}

Beef Tartare

Waldpilze | Schalotten | Brioche

Wild Mushrooms | Shallots | Brioche

26€ 6.500 ♡

Rote Rüben Tatar ^{A, O}

Red Beet Tartare

Avocadocreme | Geräucherte Avocado | Balsamico-Perlen

Avocado Cream | Smoked Avocado | Balsamic Pearls

24€ 6.000 ♡

Burrata Creme ^{B, G, R}

Burrata Cream

Frittierte Rote Garnele | Gegrillte Avocado | Tintenfisch | Kaviar

Fried Red Shrimp | Grilled Avocado | Squid | Caviar

24€ 6.000 ♡

^{A, C, G, M, O, R}

Gebratene Jakobsmuschel

Seared Scallop

Karottencreme | Rote Rübe | Zitrus-Vinaigrette

Carrot Purée | Beetroot | Citrus Vinaigrette

28€ 7.000 ♡



HIER KÖNNEN SIE MIT MELIÁREWARDS PUNKTEN ZAHLEN

Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption.

250 ♡ = 1€/€

^A Glutenhaltiges Getreide | Gluten, ^B Krebs & Krustentiere | Crustaceans, ^C Ei | Egg, ^D Fisch | Fish, ^E Erdnuss | Peanut,

^F Soja | Soy, ^G Milch & Laktose | Milk & Lactose, ^H Schalenfrüchte | Nuts, ^I Sellerie | Celery, ^M Senf | Mustard

^N Sesam | Sesame, ^O Sulfite | Sulfite, ^P Lupinen | Lupine, ^R Weichtiere | Molluscs

Preise inklusive 10 % MwSt.

Prices include 10 % VAT

Altia

— By Urrechu —

RESTAURANT & SKYBAR

SUPPE SOUP

Pilzsuppe ^{C, G}

Mushroom Soup

Konfiertes Eigelb | Trüffel | Iberico-Schinken | Pilze
Confit Egg Yolk | Truffle | Iberico Ham | Mushrooms

16€ 4.000

FISCH FISH

Pulpo ^{G, R}

Octopus

Veilchen-Kartoffelpüree | Geschmorter Spitzkohl | Schalotten | Knoblauch-Paprika-Sauce
Violet Potato Cream | Braised Pointed Cabbage | Shallots | Garlic-Paprika Sauce

32€ 8.000

Kabeljau ^{G, O}

Cod

Tomate | Piperrada | Pil-Pil-Sauce
Tomato | Piperrada | Pil-Pil Sauce

36€ 10.500

Carabinero-Reis ^{A, B, D}

Carbinero Rice

Carabinero | Spanischer Reis | Knoblauchchips
Carbinero | Spanish Rice | Garlic Chips

36€ 9.000

Steinbutt ^{D, G, O}

Turbot

Erbsen-Bohnen-Ragout | Iberico Lomo-Rollen | Trüffel-Vinaigrette
Pea-Bean Ragout | Iberico Lomo Rolls | Truffle Vinaigrette

48€ 12.000



HIER KÖNNEN SIE MIT MELIÁREWARDS PUNKTEN ZAHLEN

Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption.

250 = 1€/€

^A Glutenhaltiges Getreide | Gluten, ^B Krebs & Krustentiere | Crustaceans, ^C Ei | Egg, ^D Fisch | Fish, ^E Erdnuss | Peanut,
^F Soja | Soy, ^G Milch & Laktose | Milk & Lactose, ^H Schalenfrüchte | Nuts, ^I Sellerie | Celery, ^M
Sesam | Sesame, ^O Sulfite | Sulfite, ^P Lupinen | Lupine, ^R Weichtiere | Molluscs

FLEISCH *MEAT*

Lammrücken ^{A, C, G}

Rack Of Lamb

Linguine | Enoki | Erbsen

Linguine | Enoki Mushrooms | Peas

42€ 10.500 ♡

Gans-Cannelloni ^{A, G, O}

Goose Cannelloni

Schweinshaxe | Sautierte Pilze | Kartoffelcreme

Braised Pork Shank | Sautéed Mushrooms | Potato Cream

24€ 6.000 ♡

Hirschrücken ^{G, O}

Venison Loin

Pilz-Linsen-Polenta | Pilzragout | Apfel-Limetten-Gel

Mushroom & Lentil Polenta | Mushroom Ragout | Apple & Lime Gel

42€ 10.500 ♡

Rinderfilet ^O

Beef Filet

Gegrillte Avocado | Trüffelkartoffel

Grilled Avocado | Truffle Potato

48€ 12.000 ♡

Iberico-Filet ^{G, O}

Iberico Filet

Kartoffel-Foie-Gras-Terrine | Spinat | Portweinsauce

Potato-Foie Gras Terrine | Spinach | Port Wine Sauce

36€ 9.000 ♡



HIER KÖNNEN SIE MIT MELIÁREWARDS PUNKTEN ZAHLEN

Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption.

250 ♡ = 1€/€

^A Glutenhaltiges Getreide | Gluten, ^B Krebs & Krustentiere | Crustaceans, ^C Ei | Egg, ^D Fisch | Fish, ^E Erdnuss | Peanut,

^F Soja | Soy, ^G Milch & Laktose | Milk & Lactose, ^H Schalenfrüchte | Nuts, ^I Sellerie | Celery, ^M Senf | Mustard

^N Sesam | Sesame, ^O Sulfite | Sulfite, ^P Lupinen | Lupine, ^R Weichtiere | Molluscs

NACHSPEISEN *DESSERTS*

Mandel-Bonbon ^{C, F, G, H}

18€ 4.500

Almond Bonbon

Weißes Nougat-Eis

White Nougat Ice Cream

Mirum-Tarte ^{A, C, F, H}

16€ 4.000

Mirum Tart

Birne | Turrón-Ganache

Pear | Turrón Ganache

Crema Catalana ^o

16€ 4.000

Crema Catalana



HIER KÖNNEN SIE MIT MELIÁREWARDS PUNKTEN ZAHLEN

Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption.

250 = 1€/€

^A Glutenhaltiges Getreide | Gluten, ^B Krebs & Krustentiere | Crustaceans, ^C Ei | Egg, ^D Fisch | Fish, ^E Erdnuss | Peanut,
^F Soja | Soy, ^G Milch & Laktose | Milk & Lactose, ^H Schalenfrüchte | Nuts, ^I Sellerie | Celery, ^M Senf | Mustard
^N Sesam | Sesame, ^O Sulfite | Sulfite, ^P Lupinen | Lupine, ^R Weichtiere | Molluscs