

MENÜ

Menü tischweise – variiert täglich
Menu by table – daily changing

4G € 75 | 5G Käse o. Dessert € 95 | 6G € 110
 4G € 75 | 5G cheese o. dessert € 95 | 6G € 110

GEDECK . ON THE TABLE

Brot, Grammelschmalz und Tiroler Speck
Bread, crackling lard and Tyrolean bacon

3,90

SUPPE . SOUP

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten
Clear beef broth with sliced pancakes

7,50

VORSPEISEN . STARTERS

Gillardeau Auster auf Eis
Gillardeau oyster on ice

6,90

Gebackenes Brixentaler Berghendl auf Kartoffelsalat
Crispy fried mountain chicken from Brixental with potato salad

17,00

Beef Tartar vom Tiroler Hochlandrind mit Aioli & Toastbrot (150 g)
Tartare from Tyrolean highland beef with garlic mayonnaise & (150 g)

22,00

Gebeizter Quellsaibling mit Kohlrabi und eingelegten Pflaumen
Pickeld spring char with kohlrabi und pickeld plums

17,00

Gemischter Salat oder Blattsalat
Mixed salad or leaf lettuce

7,50

ZWISCHENGERICHT . 2ND STARTER

48h gegarter Nacken vom Lamm mit Sellerie, Heu und Radicchio
48h cooked neck of lamb with cellery, hay and radicchio

21,00

VEGETARISCHE GERICHTE . VEGETARIAN DISH

Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Spinat und Belperknolle <i>Tagliatelle with dried tomatos, spinach and belper tuber</i>	Vorspeise/starter	18,00
	Hauptgang/main course	21,00
Kraut- und Rüben-Vielfalt in Texturen <i>Herb and beets diversity in textures</i>	Vorspeise/starter	18,00
	Hauptgang/main course	21,00

HAUPTGERICHTE & FISCH . MAIN COURSES & FISH

Wiener Schnitzel vom Brixentaler Almschwein, Petersilienkartoffel & Preiselbeeren <i>Pan fried escalope from Brixental with parsley potatoers & cranberries</i>	19,00
vom Tiroler Milchkalb <i>Pan fried veal escalope from Tyrol</i>	29,00
Gebratener Stör mit Kürbis, jungen Karotten und Sanddorn <i>Fried sturgeon with pumpkin, young carrots and sea buckethorn</i>	35,00
Rosa Flat Iron (Rinderschulter) mit Topinambur, Kerbelknolle und Sanddorn <i>Pink Flat Iron (beef shoulder) with topinambur, chervil blub and sea buckthorn</i>	36,00

DESSERT & KÄSE

Dulcey Schokolade mit Apfel und Malzeis <i>Dulcey chocolate with appel and malt ice cream</i>	16,00
Erdnussparfait mit Mandarine und Ingwer <i>Peanut parfait with tangerine and ginger</i>	16,00
Sorbet . <i>sorbet</i>	5,00
Käseselektion mit Feigensenf . <i>Cheese selection with fig mustard</i>	17,00

Viel Spaß beim Genießen!

Simon Taxacher
Gastgeber

Benjamin Spielmann
Küchenchef

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unabsichtliche Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Dear guest! If you need any Informations about our ingredients, and there allergic reaktion, please ask our service staff.