

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 Salzbutter
Bread, crackling lard and salted butter

3,90

SUPPE . SOUP

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten
Clear beef broth with sliced pancakes

8,00

VORSPEISEN . STARTERS

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

18,00

Beef Tartar vom Tiroler Hochlandrind mit Aioli & Toastbrot (80 g)
Tartare from Tyrolean highland beef with garlic mayonnaise & (80 g)

24,00

Gebeizte Forelle mit eingelegtem Frühlingsgemüse & Brunnenkresse
Marinated trout with pickled spring vegetables & watercress

18,00

Gurke in Texturen mit Zitrone & Eukalyptusöl
Cucumber in textures with lemon & eucalyptus oil

17,00

Gemischter Salat oder Blattsalat
Mixed salad or leaf lettuce

8,00

ZWISCHENGERICHT . 2ND STARTER

Papada Iberico (Schweinekinn) mit Jimmy de Rapa, grünem Spargel & Lauch	Vorspeise/starter	23,00
<i>Papada Iberico (pig chin) with Jimmy de Rapa, green asparagus & Leek</i>	Hauptgang/main course	37,00

VEGETARISCHE GERICHTE . VEGETARIAN DISH

Artischocke mit jungen Erbsen & Minze	Vorspeise/starter	18,00
<i>Artichoke with young peas & mint</i>	Hauptgang/main course	24,00

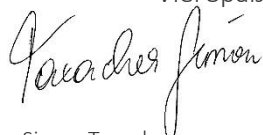
HAUPTGERICHTE & FISCH . MAIN COURSES & FISH

Wiener Schnitzel vom Brixentaler Almschwein, Petersilienkartoffel & Preiselbeeren	20,00
<i>Pan fried escalope from Brixental with parsley potatoers & cranberries</i>	
vom Tiroler Milchkalb	29,00
<i>Pan fried veal escalope from Tyrol</i>	
Rosa gegartes Teres Mayor (Metzgerstück) mit Paprika, grünen Bohnen & Sesam	37,00
<i>Pink cooked Teres Mayor (butcher piece) with paprika, green beans & sesame</i>	
Geflämmte Reinanke mit Karfiol, Fenchel & Räucherfisch Beurre Blanc	35,00
<i>Flamed "Reinanke" (whitefish) with cauliflower, fennel & smoked fish beurre blanc</i>	

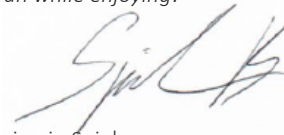
DESSERT & KÄSE

Salzkaramelltarte mit Erdbeeren & Buchweizeneis	16,00
<i>Salted caramel tart with strawberries & buckwheat ice cream</i>	
Sauerampfer mit Joghurt & Rose	16,00
<i>Sorrel with yogurt & rose</i>	
Sorbet . sorbet	5,50
Käseselektion mit Feigensenf . Cheese selection with fig mustard	17,00

Viel Spaß beim Genießen! *Much fun while enjoying!*



Simon Taxacher
Gastgeber . host



Benjamin Spielmann
Küchenchef . chef

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 have any questions about the ingredients and allergens in our dishes, our service staff will inform you. In our Restaurant all our dishes will be prepared with all allergens, listed in Annex II of LMIV, unintentional cross contacts can not be excluded.*