

MENÜ

Menü tischweise – variiert täglich 4G € 75 | 5G Käse o. Dessert € 95 | 6G € 110
Menu by table – daily changing 4G € 75 | 5G cheese o. dessert € 95 | 6G € 110

GEDECK . ON THE TABLE

Brot, Grammelschmalz und Salzbutter 3,90
Bread, crackling lard and salted butter

SUPPE . SOUP

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten 8,00
Clear beef broth with sliced pancakes

VORSPEISEN . STARTERS

Gebackenes Brixentaler Berghendl auf Kartoffelsalat 18,00
Crispy fried mountain chicken from Brixental with potato salad

Gebeizte Forelle mit eingelegtem Frühlingsgemüse & Brunnenkresse 18,00
Marinated trout with pickled spring vegetables & watercress

Gurke in Texturen mit Zitrone & Eukalyptusöl 17,00
Cucumber in textures with lemon & eucalyptus oil

Gemischter Salat oder Blattsalat 8,00
 Mixed salad or leaf lettuce

ZWISCHENGERICHT . 2ND STARTER

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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Steuern und Abgaben. *All prices included the legal tax.*

VEGETARISCHE GERICHTE . VEGETARIAN DISH

Verschiedene Rüben mit Haselnuss & Mädesüßschaum <i>Different turnips with hazelnut & meadowsweet foam</i>	Vorspeise/starter 18,00 Hauptgang/main course 24,00
---	--

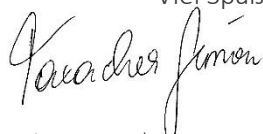
HAUPTGERICHTE & FISCH . MAIN COURSES & FISH

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

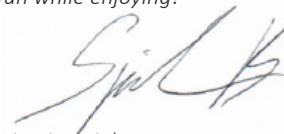
DESSERT & KÄSE

Salzkaramelltarte mit Moosbeeren & Sauerklee-Eis <i>Salted caramel tart with local blue berries & sorrel ice-cream</i>	16,00
Heu & Blüten in Texturen <i>Hay & flowers into textures</i>	16,00
Sorbet . <i>sorbet</i>	5,50
Käseselektion mit Feigensenf . <i>Cheese selection with fig mustard</i>	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.*

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Steuern und Abgaben. *All prices including all legal taxes.*