

MENÜ

Menü tischweise – variiert täglich
Menu by table – daily changing

4G € 85 | 5G Käse o. Dessert € 100 | 6G € 120
4G € 85 | 5G cheese o. sweat € 100 | 6G € 120

GEDECK . ON THE TABLE

Brot, aufgeschlagene Joghurtbutter
Bread, crackling lard & salted butter

3,90

SUPPE . SOUP

Kräftige Rinderbouillon mit getrüffeltem Grießnockerl
Clear beef broth with truffle semolina dumplings

9,50

VORSPEISEN . STARTERS

Gillardeau Auster auf Eis . oyster on ice

7,20

Gebackenes Parmesan-Ei mit gebeiztem Lachs, Zitronenschaum & Dill
Fried parmesan egg with gravad salmon, lemon foam & dill

22,00

Beef Tatar mit Roggenbrotcreme & Kerbel

100g 24,00

Beef tatar with rye bread cream & chervil

130g 31,00

Duett vom Fenchel mit Orange, Tomate & Ziegenfrischkäse
Duet of fennel with orange, tomato & goat cream chesse

19,00

Gemischter Salat oder Blattsalat
Mixed salad or leaf lettuce

9,00

ZWISCHENGERICHT . 2ND STARTER

Parmesanravioli mit Bergkäsecreme

Vorspeise/starter 21,00

Parmesan ravioli with mountain cheese cream

Hauptgang/main course 28,00

Ricotta-Rote Rübengnocchi mit Krensauce

Vorspeise/starter 21,00

Ricotta-beetroot gnocchi with horseradish sauce

Hauptgang/main course 28,00

HAUPTGERICHTE & FISCH . MAIN COURSES & FISH

Wiener Schnitzel vom Brixentaler Almschwein, Petersilienkartoffel & Preiselbeeren <i>Pan fried escalope from Brixental with parsley potatoes & cranberries</i>	22,00
vom Tiroler Milchkalb . <i>from Tyrolean milk calf</i>	34,00
Geschmortes Rindsbackerl mit getrüffeltem Selleriepüree & Pilze <i>Braised beef cheeks with truffeld celery puree & mushrooms</i>	41,00
Gedämpfter Kwellisaibling mit Topinambur & Haselnuss <i>Steamped char with jerusalem artichoke & hazelnut</i>	39,00

DESSERT & KÄSE

Variation von der Valrhona Schokolade & Mango <i>Variation from the Valrhona chocolate & mango</i>	18,00
Lebkuchen Mousse mit weißer Schokolade & Minze <i>Mousse of gingerbread with white chocolate & mint</i>	16,00
Sorbet . <i>sorbet</i>	6,00
Käseselektion mit Feigensenf . <i>Cheese selection with fig mustard</i>	18,00

FONDUE-CHINOISE *(auf Vorbestellung - on pre-order)

Fleischfondue (in hausgemachter Bouillon) 160g Fleisch (Rind, Kalb & Huhn) mit Pommes Frites, Feinschmecker-Saucen, Grillgemüse, Knoblauchbrot & Salat <i>160g meat fondue (in homemade bouillon) 160g meat (beef, calf & chicken) with French fries, sauces, grilled vegetable, garlic bread & salad</i>	pro Person / <i>per person</i>	52,00
--	--------------------------------	-------

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



Harald Riedl - 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't be excluded.*