

HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.
Das Kracherleemoos steht für modern interpretierte, traditionelle und alpine Küche aus nachhaltigen und möglichst regionalen Produkten.
Ob Wild aus dem Karwendel, Lamm von den Almwiesen rund um Mittenwald oder frische, heimische Fische aus den kristallklaren Gewässern der Region.

ALPINE FEINSCHMECKERKÜCHE & MEHR

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Unser kulinarisches Highlight der besonderen Art, das unsere Gäste sehr schätzen.
Unser Signature-Menü auf Gourmet Niveau.
Natürlich können Sie uns mitteilen, was Sie partout nicht essen möchten.

Lassen Sie sich überraschen!

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR DIESES MENÜ NUR TISCHWEISE ANBIETEN KÖNNEN !

6-GÄNGE-MENÜ	100
5-GÄNGE-MENÜ	95
4-GÄNGE-MENÜ	80
3-GÄNGE-MENÜ	65

UNSERE DIGITALE WEINKARTE



GRATIS WIFI:

Kracherleemoos | Guest758

VORSPEISEN

BEEF TARTAR	22
wachtelei, trüffelmayonnaise, kapern	
BURRATA (VEGETARISCH)	18
getrocknete kirschtomaten, oliven, basilikum-pesto	
THUNFISCH BLACKENED	21
asia mayonnaise, kataifi crunch, wasabi topiko	
FOIE GRAS 50g	22
apfel, rote beete	

SUPPEN

RINDER CONSOMMÉ	10
leberknödel, wurzelgemüse	
BÄRLAUCH-SCHAUMSÜPPCHEN (VEGETARISCH)	18
graukas ravioli	

SALATE

GRÜNZEUG	Klein 7	Groß 12
blattsalate, tomate, gurke, kerne		
SALAT KRACHERLEMOOS	Klein 13	Groß 18
blattsalate, tomate, gurke, kerne, hühnerbrust, parmesan		
SALAT SCAMPI	Klein 16	Groß 22
blattsalate, tomate, gurke, kerne, riesengarnelen		

FLEISCH

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB	32
kartoffel-radiserl-salat	
ZWIEBELROSTBRATEN KRACHERLEMOOS	36
kartoffelpüree, speckbohnen	
GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ	28
petersil-kartoffeln, wurzelgemüse, meerrettich-sauce	
ZWEIERLEI VOM LAMM	34
panis, belugalinsen, kirschtomaten	
GEFÜLLTE MAISPOULARDE SUPREME	29
spargelragout, parmesan-nockerl, trüffel	

FISCH

ZANDERFILET	VS 24	HG 30
kartoffel-paunzen, kimchi, tom-yam-fond		
LACHSFORELLENFILET AUS DEM KRANZBACH	VS 22	HG 28
fragola di sarda, bärlauch, wilder brokkoli		
TAGLIATELLE SCAMPI	VS 18	HG 26
hummer-bisque		

VEGETARISCH

SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN graukäse, spinat, geschmolzene tomaten	VS 16	HG 22
KNÖDEL TRIS spinatknödel, rote beete knödel, kasnocken, nussbutter		18
SAFRAN RISOTTO reisknusper, kresse	VS 13	HG 17

DESSERT

TIRAMISU beerenragout		10
PASSIONSFRUCHT CRÈME BRÛLÉE schokoladen eis		11
PAVLOVA mascarpone, himbeere, vanille eis		11
AFFOGATO espresso, vanille eis		6,5