

MENÜ DES MONATS

nur tischweise bis 20:30 Uhr

TOAST CROSTINI

pastrami | avocado | rose pfeffer

SCHAUMSÜPPCHEN VOM WILDEN KNOBLAUCH

SPINATKNÖDEL

bergkäse | spargel-pilz-ragout

BODENSEE FELCHEN

bohnen | prosciutto | tomaten | erdäpfel

oder

BRUST & KEULE VOM MAISHÄHNCHEN

gemüsewürfel | blätterteig | spargel

TOPFENKNÖDEL

mohn | nougat | pochierter rhabarber

oder

KÄSE GANGERL

MENÜPREIS	EUR
3 GANG vorsepeise hauptspeise dessert	EUR 64,00
4 GANG vorsepeise suppe hauptspeise dessert	EUR 76,00
5 GANG	EUR 90,00

GEDECK – BROT & AUFSTRICH

Gerne servieren wir euch unser Gedeck mit einer Auswahl an frischem Brot, Olivenöl und zweierlei Aufstrichen. Dieses servieren wir für **2,80** auf Wunsch.

TIROLER WIRTSHAUSKÜCHE

traditionelles – geliebtes – vergessenes

GEMISCHTER SALAT gemischte blattsalate geröstete kerne hausdressing	klein 6,80 groß 9,80
BACKHENDLSALAT erdäpfelsalat radieschen kernöl	16,80
VOGERLSALAT erdäpfel speck ei	12,80
TAFELSPITZSUPPE MIT WURZELGEMÜSE, RINDFLEISCH MIT EINLAGE NACH WAHL fritatten griessnockerl kaspressknödel milzschnitte	8,80
GEKOCHTES RINDFLEISCH (Tafelspitz, Schulterscherzl, Hüferschwanzl) röstkartoffeln cremiger blattspinat apfelkren schnittlauchsauce	28,80
KALBSBUTTERSCHNITZEL püree karotte zwiebel	24,80
FORELLE IM GANZEN knoblauch-mandelbutter petersilienerdäpfel	28,80
SCHLUTZKRAPFEN „GRÜN-WEISS“ braune butter parmesan	22,80
GESCHMORTE LAMMHAXE erdäpfelwirler gemüse	24,80
WIENER SCHNITZEL VOM KALB petersilienerdäpfel oder erdäpfelsalat preiselbeeren zitrone	29,80
SPINATSPÄTZLE schinken käse rahmsauce	20,80
KALBSRAHMGULASCH parika spätzle karfiol	24,80
KAISERSCHMARRN – DAS ORIGINAL (ca. 20 Minuten) apfelmus zwetschgenröster	15,80

VORSPEISEN

PARMESAN-BLÄTTERTEIG-BURGER prosciutto balsamico-feigen rucola	17,80
ERDÄPFEL-SPARGEL-QUICHE lachs feldsalat krenmajo	18,80
CAPRESE-MILLEFEUILLE balsamico basilikum	16,80

SUPPEN

CAPPUCCINO VOM BÄRLAUCH radieschen schwarzbrod	9,00
KRESSESCHAUMSÜPPCHEN kalbsbries flusskrebse	10,80

ZWISCHENGANG

BÄRLAUCH-SPAGHETTI dörrparadeiser pignolibutter	16,80
ERBSEN-PAELLA flusskrebse bries safran	19,80

VEGETARISCH

RISOTTO VON DER GARTENKRESSE zartweizen gemüse bergkäse	19,80
ERDÄPFEL-GNOCCHI spargel bärlauch pilze	20,80

FISCH

LACHSFORELLE (GEDÄMPFT) kressepüree gemüse sesam strudelblatt	28,80
ZANDERFILET karfiolcreme kapern-rosinen-jus salzmandeln	29,80

FLEISCH

„TAGLIATA“ VOM LAMM erdäpfel-spinat-burger kalte tomaten-paprika-sauce	29,80
BEIRIEDSCHNITTE topinambur-gemüse-gröstl kräuteröl	30,80
FILET VOM KRÄUTERSCHWEIN blattspinat ofentomate gorgonzola gnocchi	27,80
RÜCKEN & BRIES VOM MILCHKALB spargelrisotto tomaten-schnittlauch-fond	31,80

DESSERT & KÄSE

PAULOVA erdbeeren mascarpone vanilleeis	10,00
HIMBEERTÖRTCHEN weisse schokolade mandeln cremeeis	12,00
AFFOGATO espresso vanilleeis	6,80
GEMISCHTER KÄSE klein 4 stück gross 6 stück	klein 12,80 groß 19,80

KLEINE KARTE

von 13:30 bis 17:30 Uhr

GEMISCHTER SALAT gemischte blattsalate geröstete kerne hausdressing	klein 6,80	groß 9,80
BACKHENDLSALAT erdäpfelsalat radieschen kernöl		16,80
VOGERLSALAT erdäpfel speck ei		12,80
TAFELSPITZSUPPE MIT WURZELGEMÜSE, RINDFLEISCH MIT EINLAGE NACH WAHL fritatten griessnockerl kaspressknödel milzschnitte		8,80
WIENER SCHNITZEL VOM KALB petersilienerdäpfel oder erdäpfelsalat preiselbeeren zitrone		29,80
SCHLUTZKRAPFEN „GRÜN-WEISS“ braune butter parmesan		18,80
TIROLER KÄSESPÄTZLE röstzwiebel schnittlauch		16,80
SACHERWÜRSTEL (Frankfurter) senf kren brot		6,80
RINDFLEISCHGRÖSTL spiegelei salat		19,80
KAISERSCHMARRN – DAS ORIGINAL (ca. 20 Minuten) apfelmus zwetschgenröster		16,80
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL	ohne Schlag 6,80	mit Schlag 7,80