



Vorspeisen

**Carpaccio und Tatar
vom österreichischen Rind
mit Parmesan, Rucola-Basilikum-Pesto
und Wachtelei**

Carpaccio and tartar
of Austrian beef
with Parmesan, rocket-basil-pesto
and quail egg

€ 19,80

**Hausgebeizte Tiroler Bachforelle
mit Gurke, Roter Rübe
und Krenmayonnaise**

Home marinated Tyrolean filet of river trout
with cucumber, beet root
and horseradish mayonnaise

€ 18,50

**Tiroler Ziegenkäse Panna Cotta
mit Melone
und Nüssen**

Goat cheese Panna Cotta
with melon
and nuts

€ 17,00

**„Tomate Mozzarella“
mit Kräutersalat**

„Tomato mozzarella“
with herb salad

€ 12,50

Kleiner gemischter Salatteller

Small mixed salad

€ 7,50





Suppen

Rindsconsommé mit dreierlei Einlagen

Consommé of beef
with three different garnishes

€ 7,60

Tiroler Erdäpfelschaumsuppe mit Speckkrapfen

Tyrolean potato foam soup
with bacon cruller

€ 7,60

Steinpilzcremesuppe mit Brennesselnockerl

Porcini cream soup
with stinging-nettle dumpling

€ 7,60

Warme Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln mit Blumenkohl und Fenchel

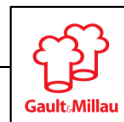
Roasted scallops
with cauliflower and fennel

€ 19,50

Dreierlei Tiroler Knödel mit Sauerkrautcreme und Parmesanschaum

Tyrolean dumplings
served in three ways
with sourcrout cream and Parmesan foam

€ 15,50





**Kaninchenfilet und Wachtel
mit Kürbis, Minigemüse
und Portweinsauce**

Filet of rabbit and quail
with pumpkin, baby vegetables
and port wine sauce

€ 19,00

Aus dem Wasser

**Österreichisches Zanderfilet
mit Flusskrebs, Blumenkohl
und Haimiger Bio-Erdäpfeln**

Austrian pikeperch
with crayfish, cauliflower
and violet potatoes

€ 30,00

**Tiroler Bachforellenfilet
mit Karotte, Spinat
und Gerstlrisotto**

Filet of Tyrolean river trout
with carrot, spinach
and barley risotto

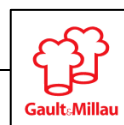
€ 28,00

Von der Wiese

**Gekochter österreichischer Rindertafelspitz
mit Bio-Röstkartoffel, cremigem Blattspinat,
Apfelkren und Schnittlauchsauce**

Prime boiled Austrian beef
with roasted potatoes, creamy leaf spinach,
apple-horseradish and chives sauce

€ 27,50





**Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb
in der Pfanne gebraten,
mit Petersilienerdäpfel**

„Wiener Schnitzel“ of Tyrolean veal,
pan-fried and served with parsley potatoes

€ 26,50

**Medaillons vom Hirschrücken
mit Apfelrotkraut, Schupfnudeln und Preiselbeerglace**

Medaillons of saddle of venison
with apple red cabbage, small potato dumplings
and lingonberry glaze

€ 34,00

**Rosa Berglammkronen aus Österreich
mit gebratenem Gemüse, Polenta
und Rosmarinsauce**

Medium roasted crown of mountain lamb
with roasted vegetables, polenta
and rosemary sauce

€ 34,00

**Entrecôte vom österreichischen „Select“ Rind
mit Erdäpfel, Minigemüse
und Pfeffersauce**

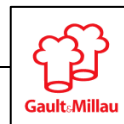
Entrecôte of Austrian “select” beef
with potatoes, baby vegetables
and pepper sauce

€ 32,00

**Zweierlei vom österreichischem Kräuterschwein
mit Petersilienwurzel, Serviettenknödel
und Pilzen**

Austrian herb pork served in two ways
with parsley root, bread dumplings
and mushrooms

€ 29,00





Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus und Vanilleeis

Homemade "Kaiserschmarren"
with apple sauce and vanilla ice cream

€ 11,50

Crème Brulée von der Vanille mit Nougat und Himbeere

Vanilla Crème Brulée
with nougat and raspberry

€ 9,50

Heidelbeertörtchen mit Champagner Panna Cotta und Tonkabohneneis

Strawberries
with Champagne Panna Cotta
and tonka bean ice cream

€ 9,50

Schokoladentarte mit Erdbeere und Basilikum-Limetten-Sorbet

Chocolate tarte
with strawberry
and basil-lime-sorbet

€ 9,50

Kleiner Käseteller

Small cheese plate

€ 12,50

Gedeck im Preis inkludiert!
Cover is included in the price!

Guten Appetit!

