

Rosa Kalbsfiletscheiben mit Avocado,  
Gemüsezitrone und gehobelten Parmesan € 18,50

Salat von grüner Mango und Staudensellerie  
in Koriander – Chilivinaigrette und gebackenen Garnelen € 16,80

Mediterraner Gemüsesalat mit Pinienkernen,  
gezupften Burrata und Basilikumpesto € 14,50

klein/groß

Bunter Gärtnersalat  
mit Kürbiskernen und Croûtons € 6,80/8,80



Karottencrèmesuppe mit Ingwerschaum  
und Maispoularden – Spießchen € 7,80

Rindsconsommé mit Frittaten,  
Grießnockerl oder Kaspressknödel € 6,20



klein/groß

Eierschwammerl in Petersilien – Rahm  
mit Tiroler – Specksemmelknödel  
und sautierten Kalbsbries € 17,80/22,80

Hechtnockerl auf Kohlrabi – Graupenrisotto  
im Kerbelsud mit ausgelösten Flusskrebse € 19,50/24,50

Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben  
Gedeck pro Person € 2,50

Rinderfilet in Schalotten – Zweigeltsauce gratiniertem Mark Crostini und Eierschwammerl – Bohnengröstl	€	33,00
Lammkarrée mit Kräuterkruste, Chorizo Jus, Auberginen – Paprikakompott und Olivenpolenta	€	27,50
Filet vom Wildsaibling auf Erbsenmousseline Eierschwammerln, Sherry – Essigbutter und Gnocchi	€	23,50
Wolfsbarschfilet mit Fenchelholz gebraten, Safranaoli, Grillgemüse und Pinienkern – Couscous	€	29,50
Seezunge im Ganzen gebraten mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€	35,00
Tafelspitz vom Tiroler Almoachsen mit Röstkartoffeln, Crèmespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce	€	20,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€	19,80
Ausgelöstes halbes Backhuhn mit Kartoffel – Vogerlsalat und Kernöl	€	18,90
Rindsgulasch mit Butterspätzle und Kräuter Crème Fraîche	€	14,90

Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben  
Gedeck pro Person € 2,50