

## Vorspeisen

**Geräucherte Flugentenbrust** € 14,00  
Linsenspecksalat, Sauce Cumberland [P]

**Lachstartar auf Gurkencarpaccio** € 14,00  
Avocado, Dill [D G M]

**Carpaccio vom Rindsfilet** € 16,00  
Pesto, Parmesan und Sauerrahm Sauce [G]

**Kleiner gemischter Salat** € 8,00  
Blattsalate, Tomate, Gurke, Hausdressing [C M]

## Suppen

**Kräftige Rindsuppe** € 7,50  
Kräuter-Frittaten [A C G L]

**Kartoffel-Lauchcremesuppe** € 8,50  
Knuspriger Speck [G]

## Fisch

**Gebratenes Filet vom Steinbutt** € 29,00  
Erbsenpüree / Kaiserschoten /  
roter Rübenschäum [D G]

## Fleisch

**Rosa gebratener Hirschrücken** € 31,50  
Wirsing / Grießknödel / Preiselbeeren /  
Wacholderglace [A C G D F L O]

**Steak vom Rinderrücken (250g) [G F L O]** € 35,00  
**T-Bone Steak vom Kalb (450g) [G F L O]** € 42,00  
**Pfefferrahm Sauce oder Café de Paris**  
Knusprige Kartoffel, Grillgemüse

**Wiener Schnitzel vom Kalb** € 32,00  
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren [A C]

**Gebratene Kalbsleber (Tiroler Art)** € 26,50  
Erdäpfelpüree / karamellisierte Apfelspalten /  
Broccoli [G L O]

**Zwiebelrostbraten vom Grill** € 32,50  
Butterspätzle / Speckbohnen /  
Röstzwiebel [F L O]

## Vegetarisch

**Osttiroler Schlipfkrapfen** € 18,00  
Brauner Butter / Parmesan /  
Schnittlauch [A G]

## Dessert

**Mandel Panna Cotta** € 10,00  
Himbeermark / Joghurt Eis [C G H]

**Mousse au Chocolat** € 11,00  
Orangen / Minze [C G]

**Hausgemachter Kaiserschmarrn** € 12,00  
Zwetchkenröster [A C G]

**Sorbet Variation** € 9,00  
**(Holunder, Cassis, Maracuja)**  
Frische Früchte

**Affogato** € 5,50  
Espresso / Vanille Eis [C G]

ALFI® Legende EU-Allergengruppen - Allergencode			
Gluten	A	Nüsse	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch und Laktose	G	Weichtiere	R

Preise inkl. 10% MWST