

*Wenn der Frühling grüßt*

*hüpf das Herz vor Freude*



... in diesem Sinne freuen wir uns,  
wieder ganz besonders Ihnen frühlingshafte Leckerbissen anbieten zu dürfen :

zum Starten:

### **Samtige Champignoncremesuppe**

mit Kartoffelcrunch und Porree (G, L, O)

Euro 7,40

---

### *Alpine Genussmomente*

#### **Salatbowl**

Junger Spinat, brauner Reis, geschmorrte Beete, Sonnenblumenkerne,  
Apfel, Linsen und Sanddorn Dressing Euro 12,50

gerne mit herzhaftem Topping:

**saftiger Hühnerbrust** (ca. 160g)

Euro 16,50

**gegrillten Rinderfiletstreifen** (ca. 120g) (D,G,LO)

Euro 18,50

**3 Stk. Alpengarnelen** (L,M,O)

Euro 19,90

---

#### **Risotto aromatisiert**

**mit Apfel und Kren**

**Kerbel-Petersiliensalat**

dazu eingelegte Schalotten

(G, L, O, P)

Euro 16,90

---

#### **Hirschragout**

mit Rotkraut, Kircherl und Preiselbeeren

(A, C, F, G, L, O)

Euro 22,90

# Gaumen Schmeichler

## Beef Tartare

ganz nach Ihrem Wunsch bereiten wir  
die Spezialität des Hauses mild oder feurig für Sie zu  
(C, M, O)

140 g	220 g
€ 17,90	€ 25,90

## klassische Kiachl modern interpretiert

ganz nach Ihrem Gusto  
kombiniert mit

mit Beef Tatare, eingelegter Schalotte,  
Kräutern, Kapern, Oliven und  
Petersilienpesto  
(A, C, F, G, O, P)

€ 17,90

mit Räucherforelle,  
Apfel-Thymianchutney,  
Ruccola und Honig-Senfsoße  
(A, C, G, M, O, P)

€ 13,90

## Gut & Bewährt

### Wiener Schnitzel

ganz nach Ihrem Geschmack  
vom Huhn oder vom Schwein  
mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

(A, C, O, L)

€ 16,90

---

### Cordon bleu

gefüllt mit Schinken und Käse  
serviert mit Pommes frites

(A, C, G, L)

€ 20,90

---

## In Rauch aromatisierte Schweinebacken

an Leinölkartoffeln  
und sautiertem Federkohl

(G, L, M, O, P)

€ 19,90

# Feine Schmankerl

## Sous vide gegarte Hühnerbrust

gefüllt mit Pflaume und Mozzarella  
in einem Sud von Fregola, aromatisiert mit  
Dörripflaume

(A, G, L, N, O, P)

€ 23,50

---

## Rinderfilet (240g)

serviert mit Feta gefüllter Ofenkartoffel,  
Schwarzwurzel a la Creme, Wacholder-  
Portwein Glace und Rosmarinfocaccia

(A, G, L, O, P)

€ 44,00

---

## gebratenes Steak vom Lachs

auf Rahmsauerkraut mit Trauben und geröstetem  
Speck dazu in Petersilie geschwenkte Gnocchi

(D, G, L, O, P)

€ 25,40

---

## Schlemmerplatte

für 2 Personen

gebratene Filets von Rind & Huhn,  
dazu kleine Wienerschnitzel & Krustln vom Schwein  
Grillwürstel, saisonales Gemüse, Pommes frites und Reis  
serviert mit Kräuterbutter, Preiselbeeren und Trüffelmayonaise

(A, C, G, L, O)

€ 68,00

# Aus dem Suppentopf

## Kräftige Rinderkraftbrühe

mit

- hausgemachten Frittaten
- würziger Milzschnitten
- 1 Stück Kaspressknödel

(A, C, G, L)

€ 6,00

---

## Vitaminbomben

### Gemischter Salatteller

(C, M, O)

€ 6,90

---

### Großer gemischter Salatteller

pikant mariniert

dazu 2 Stück Kaspressknödel

(A, B, C, D, H, L, M)

€ 15,90

---

### Knackige Blattsalate

je nach Geschmack serviert mit:

- zarten Hühnerbruststreifen € 19,90
- Filetsteak vom Rind (180g) € 26,90

(C, M, O)

---

Genießen Sie zu unseren Salaten  
ein knuspriges Knoblauchbrot

€ 3,90



# Zeitlose, fleischlose Klassiker

## Würzige Kasspatzln mit Röstzwiebeln

(A, C, G, L)

€ 14,90

---

## „Tiroler Knödeltrio“

Rote Beete, Käse, Spinat

dazu Nussbutter und würzige Käsespäne

(A, C, G)

€ 15,20

---

## Zweierlei Schlutzkrapfen

in brauner Butter, Thymianschaum, Parmesan & Kräuter

(A, C, G, O)

€ 14,50

---

## Linsendal mit frischem Gemüse

Naanbrot und Gurkenraita

(A, F, L, N)

€ 15,10

---

## abwechslungsreicher Risotto

siehe Saisonempfehlung



# Unsere Desserts

Crème Brûlée Tarte  
mit Johannisbeere und grünem Apfel-  
Basilikum-Sorbet  
(A, C, G, O)  
€ 9,20

---

Mouse von der dunklen Schokolade im Glas  
mit geeistem Joghurt, dazu Ananas-Salbeiragout  
(A, C, G, O)  
€ 8,90

---

Hausgemachte Kuchen nach Wahl  
(A, C, G)  
€ 4,80

---

Portion Schlagsahne  
(G)  
€ 1,20

Eiskalte Köstlichkeiten  
finden Sie  
in unserer Eiskarte.

