

Ob gut, ob schlecht das Jahr auch sei,

ein bisschen *F*rühling ist immer dabei!



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

zum Starten:

**SPARGELSALAT MIT BÄRLAUCHPESTO MARINIERT,**

in Buttermilch-Petersiliensud und Baby-Leave Salaten (G,L,O)

Euro 12,90

---

**CREMESUPPE VOM SPARGEL**

mit Zitrusöl, dazu grüner Spargel und Kräutersaitling Salat (G,L,O)

Euro 6,90

---

**SPARGELRISOTTO**

aromatisiert mit Thymian, Radieschen und Blaubeeren (G,L,O)

Euro 16,90

Das klassische **BÜNDEL SPARGEL**

serviert mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise (C,G,L,O)

Euro 16,90

wahlweise **mit:**

**Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G,N)**

Euro 21,90

gebratenem **Lachssteak (D,G,L,O)**

Euro 26,90

gekochtem **Schinken (L,M,O)**

Euro 18,90



# 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-Senfsauce  
(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)

€ 17,90

---

### Cordon bleu

gefüllt mit Schinken und Käse  
serviert mit Pommes frites  
(A, C, G, L)

€ 20,90

---

### 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

# Feine Schmankerl

## gebratene Entenbrust

auf gegrilltem Gemüse Asiatischer Art  
mit Kartoffelchips  
(A, L, N, O, P)  
€ 23,50

---

Rinderfilet (240g)  
auf Karfiol-Edamame Ragout,  
gegrillten Kartoffeln, Sauerrahm-  
Fetacreme und Portwein Demiglace  
(G, L, O, P)  
€ 44,00

---

Spirelli mit  
gebratenen Lachswürfeln  
dazu Zitronensauce und Babyspinat  
(A, D, G, L, O, P)  
€ 23,40

---

Rinderbacke (36 Stunden gegart)  
auf Kartoffel-Selleriepurree mit sautierten Kräutersaitlingen  
(G,L,M,O,P)  
€ 25,90

# 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(klassisch)

je nach Geschmack serviert mit:

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

(C, M, O)

### Salatbowl mit Baby Leave Salaten

geröstetem grünem Spargel, Linsen, braunem Reis, Apfel, Sonnenblumenkernen und Sanddorn Dressing

gerne mit herzhaftem Topping:

- Hühnerbruststreifen € 16,50
- Lachswürfel € 17,50
- Rinderfiletstreifen (120g) € 18,50

(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

---

## Bärlauchschlutzkrapfen

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

mit Zitronenthymian aromatisiert dazu  
grünes Apfelsorbet

(A, C, G, O)

€ 9,20

---

## Schokoladentarte

mit Passionsfruchtgel und weißem Schokoladeneis

(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.

