

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar vom Almochsen
Senfcreme | Wachtelei | Blattsalate

Klein € 21,50

Groß € 27,50

A/C/D/M/L/O

Jakobsmuscheln

Grüne Berglinsen | Endiviensalat | Pomelo | Curry

A/D/F/M/O € 22,00

✓ Bunte Rüben

Holunderbeeren | Birne | Ziegenfrischkäse Krapfler | Wildkräuter

A/G/L/N/O € 17,00

Luftgetrockneter Wagyu Rinderschinken

Eingelegte Steinpilze | Feige

A/C/G/H/L/O € 20,00

✓ Kleiner gemischter Salatteller

Balsamico **oder** French Dressing

A/C/G/L/M/O € 11,00

Vogerlsalat

Balsamico Dressing | Croutons | knuspriger Speck

A/G/L/M/O € 12,50

SUPPEN

Rinderbouillon

Frittaten **oder** Grießnockerl **oder** Kaspressknödel

A/C/G/L/O € 9,50

Cremesuppe von der Erdartischocke

Schwarze Nuss | Prosciutto Grissini

A/G//L/O € 11,00

Wilderer Kraftsuppe

Steinpilz Palatschinken | Wurzelgemüse

A/B/C/D/G/L/O € 12,00

VEGETARISCHE GERICHTE

✓ Kürbisrisotto

Getrocknete Marillen | Gorgonzola | Pistazien

A/C/G/L/O € 23,00

✓ Tiroler Schlipfkrapfen

Erdäpfel Topfenfülle | Gartenkräuter | Fava Bohnen |
braune Butter | Bergkäse

A/C/G/L/O € 19,50

FISCH HAUPTGERICHTE

Filet vom weißen Heilbutt Spaghetti Vongole Erbsen Hummerjus D/F/G/L/O	€ 35,00
Seezunge (500g) mit ligurischem Olivenöl gebraten Pinienkern Vinaigrette Blattspinat Petersilienkartoffeln A/D/G/O	€ 52,00
Tiroler Seeforellen Filet eigener Kaviar Hechtnockerl Miso Schaum junger Mangold A/B/C/G/L/O	€ 29,00

FLEISCH HAUPTGERICHTE

Steirischer Hirsch Rosa Medaillons Wacholderrahm eingelegte Vogelbeeren Birnen Crêpes A/G/L/H/O	€ 38,00
Rinderfilet vom Grill (220g) Sauce béarnaise buntes Pfannengemüse Süßkartoffel Pommes C/G/L/O	€ 48,00
Jochberger Alm Lammkeule Naturaftl Bohnen allerlei Zwiebelconfit Kürbisgnocchi A/C/G/L/O	€ 32,00
Hausgemachte Trüffelbratwurst Trüffeljus Kartoffelpüree Röstzwiebel A/G/L/O	€ 23,00
Knusprige Bauernente Apfel-Rokraut Maroni Kartoffelknödel A/C/G/L/O	€ 27,00
Kalbsrahmgulasch Kräuter Crème fraîche Spätzle A/C/G/L/O	€ 23,50
Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Vogerlsalat Preiselbeeren A/C/G/L/M/O	€ 30,00
Tafelspitz vom Almoachsen Cremespinat Röstkartoffeln kalte Schnittlauchsauce Apfelkren A/C/G/L/M/O	€ 29,00

DESSERT & KÄSE

Hausgemachtes Sorbet <i>nach Tagesangebot</i> (pro Kugel)	€ 3,00
mit 0,1 l Champagner Laurent Perrier Brut O	€ 18,50
Piemonteser Haselnuss knusprig & cremig Zirbe Preiselbeeren A/C/G/H/O	€ 13,00
Tarte Tatin Karamellierte Äpfel Blätterteig Calvados Tahiti Vanilleeis Crème fraîche A/C/G/H/O	€ 12,50
Powidltascherl Mohnbutterbrösel Zwetschkenröster Hagebuttenparfait A/C/G/H/O	€ 12,50
Karamellierter Kaiserschmarrn Zwetschkenröster oder Apfelmus A/C/G/O	€ 16,50
Affineur Käsevariation Trauben Feigensenf Baguette A/C/G/H/M/O	€ 17,00