

SALATE UND VORSPEISENARIATIONEN

Großer gemischter Salatteller mit Rinder – Filetspitzen oder Black Tiger Garnelen dazu Kräuter Vinaigrette <i>(B/G/L/M/O)</i>	16,00 €
Caesars Salat mit gebratener Truthahnbrust, Croutons und Kapern <i>(A/C/G/H/L/M/O)</i>	15,00 €
Carpaccio vom Almochsen mit Pignoli, Grana Hobel und Rucola <i>(A/G/O)</i>	17,00 €
Marinierter Büffelmozzarella mit Rispenntomaten und Rucola <i>(A/G/N/O)</i>	15,00 €
Kleiner gemischter Salatteller mit Balsamico- oder French Dressing <i>(A/C/G/L/M/O)</i>	9,00 €

SUPPEN

Erbisencremesüppchen mit knuspriger Räucherforelle <i>(A/C/D/G/O)</i>	8,50 €
Rinderbouillon mit Frittaten oder Brennessel - Knöderl <i>(A/C/G/H/L/N)</i>	8,50 €

PASTA UND TIROLER GERICHTE

Spaghettini Pasta mit Bolognese-, Paradeiser- oder Schinkenrahmsauce <i>(A/C/F/G/L/O)</i>	16,00 €
Strozzapretti Pasta mit Mini Paprika, Chorizo und Saubohne <i>(A/G/O)</i>	17,00 €
Tiroler Kasspätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salatteller <i>(A/C/G/L/M/O)</i>	16,50 €

HAUPTSPEISEN EMPFEHLUNG

Grilliertes Steak vom schottischen Lachs auf Pfannengemüse mit Linguini und Proseccosauce <i>(A/D/G/L/O)</i>	24,00 €
Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb mit Petersilienerdäpfel und Granten <i>(A/C/F/G/H/L/M/N/O)</i>	26,50 €
Gebratene Kalbsröllchen mit Prosciutto und Rucola auf Rieslingrisotto <i>(G/L/O)</i>	25,50 €

DESSERT UND KÄSE

Gurken – Granité mit weißer Schokolade <i>(A/F/G/O)</i>	12,00 €
Karamellierter Kaiserschmarren mit klassischen Beilagen <i>(A/C/G/O)</i>	14,50 €
Bananen – Kokos Parfait mit Ananasspieß <i>(C/G/H/O)</i>	13,00 €
Heimische Käsevariation mit Roggenbrot und Kirschconfit <i>(A/G/F/H/M/O)</i>	16,00 €