

## VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar vom Almochsen  
Senfcreme | Wachtelei | Blattsalate

*Klein* € 23,00

*Groß* € 29,00


A/C/D/M/L/O

Carpaccio vom Hirschrücken  
Steinpilz-Marinade | gehobelter Mimolette | Pistazien


G/H/O/L/M € 23,00

Dreierlei Sashimi vom Balfego Thunfisch, Kahawai & Lachs  
Sellerie-Wasabisalat | Yuzu

D/F/L/O € 24,00

 Tiroler „Rohnensalat“  
Grünkern | Quitte | gegrillter Crottin de Chavignol

A/G/L/M/O € 18,50

 Auberginen-Sesamsalat mit Kichererbsen  
Granatapfel | Gemüsestroh | Schüttelbrot Chips

A/N/L € 17,00

 Kleiner gemischter Salatteller  
Balsamico **oder** French Dressing

A/C/G/L/M/O € 12,00

Vogerlsalat  
Balsamico Dressing | Croutons | knuspriger Speck

A/G/L/M/O € 14,50

## SUPPEN

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

A/C/G/L/O € 11,00

Kastaniencremesuppe mit Kirschwasser  
Speckstangerl

A/G/L/O € 14,00

## VEGETARISCHE GERICHTE

 Mediterranes Gemüserisotto  
Blattspinat | Wintertrüffel

A/C/G/L/O € 25,00

 Tiroler Käsespätzle  
Röstzwiebeln | Rahm-Gurkensalat

A/C/G/L/O € 20,00

## FISCH HAUPTGERICHTE

Gegrillte Wildfang Garnele & Teriyaki Spanferkelbauch Miso-Schaum   Süßkartoffelpüree   Kaiserschoten B/F/G/L/M/N/O	€ 40,00
Seezunge (500g) mit ligurischem Olivenöl gebraten Pinienkern-Vinaigrette   Blattspinat   Petersilienkartoffeln A/D/G/O	€ 52,00
Tiroler Lachsforelle Cremiger Lauch   Rotwein Schalotten   Paunzen A/B/C/G/L/O	€ 30,00

## FLEISCH HAUPTGERICHTE

Rehrücken Sauce Rouennaise   Vogelbeeren   Schwarzwurzeln   Zwetschgenpofesen A/G/L/H/O	€ 45,00
Rinderfilet vom Grill (220g) Artischocken   wilder Brokkoli   Markknödel C/G/L/O	€ 49,00
Pikantes Paprika Bauernhendl Breite Bohnen   Duftreis A/G/L/M/O	€ 25,00
Kalbsrahmgulasch Kräuter Crème fraîche   Spätzle A/C/G/L/O	€ 26,00
Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Petersilienkartoffeln <b>oder</b> Kartoffel-Vogerlsalat   Preiselbeeren A/C/G/L/M/O	€ 33,00
Tafelspitz vom Almoachsen Cremespinat   Röstkartoffeln   kalte Schnittlauchsauce   Apfelkren A/C/G/L/M/O	€ 33,00

## DESSERT & KÄSE

Hausgemachtes Sorbet <i>nach Tagesangebot</i>	
(pro Kugel)	€ 3,00
mit 0,1 l Champagner Laurent Perrier Brut	€ 19,50
O	
Valrhona Schokoladenkuchen Zubereitungszeit 15min	
Kaffeeis   Kumquats   Kardamom	
A/C/G/H/O	€ 13,50
Delicé von Lavendel und Mascarpone	
Honig Streusel   Mandel   Baiser	
A/C/G/H/O	€ 13,50
Orangen Savarin	
Weißer Ivory Schokolade   Zimtblüte   Karamell	
A/C/G/H/O	€ 13,50
Karamellisierter Kaiserschmarrn Zubereitungszeit 15min	
Zwetschkenröster <b>oder</b> Apfelmus	
A/C/G/O	€ 17,00
Affineur Käsevariation	
Trauben   Feigensenf   Baguette	
A/C/G/H/M/O	€ 17,00