

## VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar vom Almochsen  
Senfcreme | Wachtelei | Blattsalate

*Klein* € 21,50

*Groß* € 27,50

A/C/D/M/L/O

Hausgebeizte Tiroler Lachsforelle  
Nori-Alge | Rettich | Ingwer | Kresse

*D/F/M/O* € 22,00

✓ Marchfelder Spargelsalat  
Erdbeeren | gegrillter Ziegenkäse | Pistazien

*A/G/H/L/O* € 21,00

Iberico Bellota Schinken  
Charentais Melone | Wildkräutersalat | Haselnuss

*A/G/H/L/O* € 22,00

✓ Kleiner gemischter Salatteller  
Balsamico **oder** French Dressing

*A/C/G/L/M/O* € 11,00

Vogersalat  
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

7 Kräuter Suppe  
Wiener Schnecken | Champignon

*A/G//L/O/R* € 13,00

✓ Klare Tomaten-Gemüseessenz  
Erbsen-Minz Ravioli |

*A/G/L/O* € 11,00

## VEGETARISCHE GERICHTE

✓ Spargel „Tagliatelle“  
Pochiertes Bio-Landeier | Croutons | Trüffel Vinaigrette

*A/C/G/L/O* € 21,00

✓ Bärlauch Risotto  
Buchenpilze | Mimolette

*G/L/O* € 19,00

## FISCH HAUPTGERICHTE

Black Cod vom Grill gebratener Sesam-Spargel   Misocreme   Kalamansi   Duftreis D/F/G/L/O/R	€ 40,00
Wildwassergarnele & pikantes Pulled Pork vom Heuschwein geräucherte Spitzpaprika   Erbsen   Auberginenkrapferl A/B/C/D/G/L/O	€ 36,00
Gebratenes Tiroler „Kwell“-Saiblingsfilet Mandelbutter   Petersilienkartoffeln   Rahmgurkensalat A/D/G/H/O	€ 29,00

## FLEISCH HAUPTGERICHTE

Geschmortes Kitz vom Bachler Hof eigener Jus   Artischocken   Paradeiser   Paunzen A/C/G/L/O	€ 35,00
Rinderfilet vom Grill (220g) Sauce béarnaise   buntes Pfannengemüse   Süßkartoffel Pommes C/G/L/O	€ 48,00
Saftige Kaninchenkeule mit Tiroler Speck und Salbei gebraten cremiger Mangold   eingelegte Mispeln   Pinienkernpolenta G/L/O	€ 32,00
Kalbsrahmgulasch Kräuter Crème fraîche   Spätzle A/C/G/L/O	€ 23,50
Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Petersilienkartoffeln <b>oder</b> Kartoffel-Vogerlsalat   Preiselbeeren A/C/G/L/M/O	€ 30,00
Tafelspitz vom Almochsen 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
0,1 l Champagner Laurent Perrier Brut O	€ 18,50
„Morgentau im Wald“ Schokolade   Fichtensprossen   Honig   Kalamansi A/C/G/H/O	€ 13,50
Variation von Himbeer & Rhabarber luftig   cremig   knusprig A/C/G/H/O	€ 13,50
Matcha Tee & schwarzer Sesam Choux au Craquelin   Brombeersorbet   Krokant A/C/G/H/O	€ 13,00
Karamellierter Kaiserschmarrn Zwetschkenröster <b>oder</b> Apfelmus A/C/G/O	€ 16,50
Affineur Käsevariation Trauben   Feigensenf   Baguette A/C/G/H/M/O	€ 16,00

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fische  
E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch/Laktose H-Nüsse L-Sellerie  
M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere