

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar vom Almoachsen
Senfcreme | Wachtelei | Wildkräutersalat

A/C/D/M/L/O

Klein

€ 23,00

Groß

€ 29,00

Bunter Frühlingsalat | gegrillter Brixentaler Ziegenkäse
eingelegtes Gemüse | Bärlauch | Blaubeeren

A/H/O/M/L

€ 19,00

Gebeizter Tiroler Saibling

Buttermilch | Senfgurke | Granny Smith Apfel

D/G/L/O/M

€ 21,00

 Kleiner gemischter Salatteller
Balsamico **oder** French Dressing

A/C/G/L/M/O

€ 13,00

Vogersalat

Balsamico Dressing | Croutons | knuspriger Speck

A/G/L/M/O

€ 15,00


SUPPEN

Rinderbouillon

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

A/C/G/L/O


€ 12,00

 Bärlauchcremesuppe
Schwarzbrotcroutons | Schlagobers

A/C/H/L/O

€ 13,00

VEGETARISCHE GERICHTE

 Bärlauch-Frischkäse Knödel
Braune Butter | Pecorino | Spargelragout

A/C/G/L/O

€ 23,00

 Ricotta-Limetten Tortellini
Topinambur | Karottenjus | Kräuteröl

A/C/G/L/O

€ 23,00

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

FISCH HAUPTGERICHTE

Zander
in Thymian gebratene Filets | Molke | Allerlei von frischen Gartenerbsen € 28,00
A/D/G/L/O

Seezunge (500g) mit ligurischem Olivenöl gebraten
Beurre Blanc | Blattspinat | Petersilienkartoffeln € 54,00
A/D/G/O

FLEISCH HAUPTGERICHTE

Rinderfilet vom Lavasteingrill (220g)
Sardellen-Pfefferbutter | breite Bohnen | Cesar Salat |
Erdäpfel Krusteln € 52,00
G/L/O

Zweierlei vom Jochberger Lamm
Gebacken und rosa gebraten | Zwiebelcreme | zweierlei Spargel
Daumnidei € 38,00
A/C/G/L/O/M

Junges Bauernhendl
Ausgelöst und gefüllt mit Briocheknödel | Morchelsauce |
Glaciertes Frühlingsgemüse € 28,00
A/C/G/L/M/O

Kalbsrahmgulasch
Kräuter Crème fraîche | Spätzle € 29,00
A/C/G/L/O

Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
Petersilienkartoffeln **oder** Kartoffel-Vogerlsalat | Preiselbeeren € 34,00
A/C/G/L/M/O

Tafelspitz vom Almoachsen
Cremespinat | Röstkartoffeln | kalte Schnittlauchsauce | Apfelkren € 34,00
A/C/G/L/M/O



Sharing is caring ab 4 Personen
Am Tisch tranchiert



Kotelett vom Tiroler Wagyu Rind (ca. 1,2 Kg) Zubereitungszeit 1 Std.
Sauce Bernaise | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
G/L/O € 49,00 pro Person

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

DESSERT & KÄSE

Hausgemachtes Sorbet <i>nach Tagesangebot</i> (pro Kugel)	€ 4,00
mit 0,1 l Champagner Laurent Perrier Brut O	€ 19,50
Himbeer-Panna Cotta Sauerampfer Eis Mandel-Crumble Topfenbällchen Tahiti Vanille A/C/G/H/O	€ 14,00
Ofenwarmer Cheesecake Rhabarber Pistazie Heidelbeeren weißes Schokoladeneis A/C/G/H/O	€ 14,00
Karamellierter Kaiserschmarrn <small>Zubereitungszeit 15min</small> Zwetschkenröster Apfelmus A/C/G/O	€ 18,00
Affineur Käsevariation Trauben Feigensenf Baguette A/C/G/H/M/O	€ 17,00

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