

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar vom Almoachsen
Senfcreme | Wachtelei | Wildkräutersalat

A/C/D/M/L/O

Klein

€ 23,00

Groß

€ 29,00

✓ „Caponata“ Sizilianischer Gemüsesalat
Süß-Sauer | Büffel-Mozzarella | Rucola | Pinienkerne

A/H/O/M/L

€ 19,00

Matjes Neufang
Sauerrahm | grüner Bergwacholder |
eingelegte rote Zwiebeln | feiner Bohnensalat

D/G/L/O/M

€ 17,00

Lauwarmer halber Maine-Hummer
Limetten-Mayonnaise | Blattsalate in Champagner-Trüffel Vinaigrette

B/G/L/M/O

€ 36,00

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

A/C/G/L/M/O

€ 13,00

Vogerlsalat
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

Kokosnuss-Zitronengrassuppe
Thunfisch Dim Sum | Koriander | Sprossengemüse | Chili

A/C/H/L/O

€ 14,00

VEGETARISCHE GERICHTE

✓ Brennessel-Spinat Risotto
Ziegenfrischkäse | Buchenpilze | gehobelter Mimolette

G/L/O

€ 22,00

✓ Auberginen-Brickteig Tascherl
Fruchtiges Tomatenragout | Sesamschaum | Pak Choi

A/H/N/L/O

€ 24,00

FISCH HAUPTGERICHTE

Matjes Neufang Sauerrahm grüner Bergwacholder eingelegte rote Zwiebeln feiner Bohnensalat Röstkartoffeln D/G/L/M/O	€ 23,00
Filet vom bretonischen Wolfsbarsch Bouillabaisse Sud Fenchel Pulpo-Risotto A/D/G/L/O	€ 38,00
Seeforellenfilet Kürbiskern-Miso Schaum gefüllte Zucchini-Blüte geschmorte Südtiroler Paradeiser A/C/F/G/L/O	€ 32,00
Seezunge (500g) mit ligurischem Olivenöl gebraten Beurre Blanc Blattspinat Petersilienkartoffeln A/D/G/O	€ 54,00

FLEISCH HAUPTGERICHTE

Rinderfilet vom Lavasteingrill (220g) Backerl Jus Jalapeños Lauch Quiche zweierlei Mais G/L/O	€ 52,00
Lavanttaler Frühlings Ente Rosa gebratene Brust mit Szechuan Pfeffer & gezupfte Keule Pflaumenweinsauce Shiitake Pilze Lauchzwiebeln gedämpfter Basmatireis A/C/G/L/O/M	€ 36,00
Maibock aus heimischer Jagd Rückenfilet mit Waldmeisterkruste Kirschensauce Selleriepüree Spitzkohl A/C/G/L/M/O	€ 48,00
Kalbsrahmgulasch Kräuter Crème fraîche Spätzle A/C/G/L/O	€ 29,00
Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Vogerlsalat Preiselbeeren A/C/G/L/M/O	€ 34,00
Tafelspitz vom Almoachsen Cremespinat Röstkartoffeln kalte Schnittlauchsauce Apfelkren A/C/G/L/M/O	€ 34,00



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
Karamellisierter Kaiserschmarrn <i>Zubereitungszeit 15min</i> 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