

— À la carte

DAVOR	€
— Beef tartar vom Alpenrind mit Knusper-Ei A, C, D, F, L, M,	19
— Marinierte Kalbsrückenscheiben auf Rucola-Olivensalat mit Parmesan G, H, L, O	16
— Gebeizte Lachsforelle mit eingelegten Pilzen und Honig-Senf Sauce A, D, G, L, M, O	17
— Cous-Cous-Apfel-Sellerie A, H, L, O	13
SUPPEN	
— Rindsuppe mit Tirolerknödel A, C, G, L	8
— Schaumsuppe von der Räucherforelle mit Kaviar A, D, G, L, O	12
— Rote Paprikaschaumsuppe mit Lardo-Grissini A, G, L, O	9

DAZWISCHEN		€
— Pasta „Chorizo“ mit Mangold und Pecorino A, C, G, L, O		14
— „Chilli con Carne“ vom Lamm mit hausgemachtem Fladenbrot A, G, L, O		15
— Gemüse in der Folie mit Feta G		12
HAUPTSPEISEN		
— Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel A, C, G		28
— Filetsteak vom Alpenrind mit Speckroulade und gebratenem Brokkoli A, G, L, O	160 g	34
	220 g	42
— Wiener Tafelspitz mit seinen Beilagen und Saucen A, G, L, O		24
— Geschmorte Kalbsschulter mit Kartoffel-Krenpüree und Schmorgemüse G, L, O		23

— „MOOSER Schaffl“ - Vermischte Salate mit Kräutern und gebratenen Rindsfilet Scheiben A, H, L, O	29
— Duo vom Hirsch mit Pastinaken und glasierten Maroni A, C, G, H, L, O	34
— Gebratene Entenbrust auf Asiagemüse mit Kokos-Sesam-Schaum A, C, D, E, F, G, H, L, N, O	25
— Gebratener Almsaibling auf Basilikumrisotto und Ochsenherztomaten D, F, G, H, L, O	29
— Pochierte Goldforelle mit Karottenvariation und „Pommes Pont-Neuf“ D, F, G, L, O	29
— Hausgemachte Pasta Funghi (v) mit Basilikumschaum A, C, F, G, L, O	18
— Gnocchi (v) mit roter Rübe und Piccandou A, C, G, L, O	19
DAZU	
— Blattsalat H, L, O	6
— Vermischter Salat H, L, O	7

DANACH		€
—	COBEN im Schokohimmel A, C, F, G, H, O	12
—	Mozartknödel mit Kirschen und Marzipaneis A, C, G, H, O	13
—	MOjito Sorbet O	7
—	Kleiner Käseteller mit Früchtebrot A, C, G, M, O	18

Unsere Speisen und Getränke können nachfolgende allergenen Stoffe laut Lebensmittelinformationsverordnung enthalten:
 A Gluten B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch H Nüsse L Sellerie M Senf N Sesam O Sulphite P Lupinen
 R Weichtiere (v) Vegetarische Gerichte

Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden und durch den Produktionsprozess in der Küche Spuren anderer Stoffe als angegeben enthalten sein. Über Inhaltsstoffe von Aufstrichen, Amuse Gueules usw. informieren Sie unsere geschulten Mitarbeiter sehr gerne. Unsere hausgemachten Kekse und Pralinen können folgende allergenen Stoffe enthalten: A, C, E, F, G, H, N