

À la carte

Mit heimischen Zutaten ...

Bei uns sind Begriffe wie heimisch, tirolerisch, österreichisch keine bloßen Schlagworte - Regionalität liegt uns immer schon sehr am Herzen. Darum verarbeiten wir fast ausschließlich heimische und regionale Produkte.

Wir sind stolz auf die lange und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten:

Alpensabling - GERHARD WOLF (Ramsau)

Brot - JOSEPH BROT (Wiener Neustadt)

Fisch - FISCH PEER (Innsbruck)

Fleisch, Wurstwaren - Ä - LA - CARTE, HANDL, GRISSEMANN (Tiroler Oberland)

Blutwurst - PETER KNAPP (Gschwendt / Obsteig)

Wildkräuter, Gemüse, Salat - WINKLER (Ötztal Bahnhof)

Käsespezialitäten - DEGUST (Südtirol)

DAVOR

Beef Tartare <small>ACD G M O</small>	30
mit 10g Grüll Kaviar <small>F</small>	68
<i>Perlzwiebeln - Belperknolle - Bloody Mary</i>	
Alpensaibling <small>D L O</small>	29
<i>Kohlrabi - Apfel - Kren - Saiblingskaviar</i>	
Rote Beete Carpaccio (v) <small>G H O</small>	22
<i>Ziegenkäse - Walnüsse - Zwiebelvinaigrette</i>	

SUPPEN

Kräftige Ochsensuppe <small>A C L F</small>	16
<i>Ochsenschlepp Wan Tan - Wurzelgemüse</i>	
Hummercrèmesuppe <small>B D G L O</small>	22
<i>Hummermedaillons</i>	
Französische Zwiebelsuppe <small>A C G L O</small>	19
<i>Erdäpfelbrot - Comté - Schnittlauch</i>	

WARMER VORSPEISEN

Wolfsbarsch <small>A D L O G</small>	32
<i>Chorizo - Kartoffel</i>	
Blutwurst <small>A C G O L</small>	22
<i>Sauerkraut - Calvados Apfel - Petersilien Püree</i>	
Cacio e Pepe Risotto <small>G O L D</small>	25
<i>Bottarga</i>	

SORBET

MAMA (Mango Maracuja) Sorbet <small>G</small>	9
<i>Joghurtespuma - M-Gin*</i>	
<i>(*Macho-Destillerie, Nauders)</i>	

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb ACGMOLF 39
Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffel - Preiselbeeren

Kalbsbackerl GLO 46
Trüffelpolenta - Babykarotte - Kalbsjus

Agnolotti del Plin ACGLO 37
Butter - Jus - Trüffel

Steinbutt DGLO 57
Safranmouseline - Brokkolini

Steirisches Tomahawk vom Schwein GLMO 44
Kartoffelgratin - Ratatouille - grüne Pfeffersauce

Yellow Thai Curry (v) F 29
Kräuterseitlinge - Kichererbsen - Cherry Tomaten

Entenbrust GLOH 42
Pastinake - Pflaume - Schwarze Nuss

Kabeljau ACGLO 39
Orange - Fenchel - Datteln - Chilli - Kabeljau Croquette

T-Bone Steak für 2 ACGO 145
Tomatensalat - Spicy Pommes Frites - Béarnaise

Filetsteak GLO 78
Topinambur - Dörrpflaume - Knochenmark - Trüffel

Trüffel Nudeln (v) ACGLO 32
Trüffelrahmsauce - Perigord Trüffel

DAZU

Grüner Salat AMGO 9
Croûtons - Bunte Kresse - French Dressing

Wildkräutersalat ACMO 12
Ei - Kürbiskerne - Kürbiskerndressing

DANACH

Valrhona Schokoladen Tarte <small>ACGH</small>	20
<i>Himbeere - Schokolade</i>	
Kaiserschmarren <small>ACGM</small>	26
<i>Zwetschkenröster - Apfelmus - Vanilleeis</i>	
Tonkabohnen Crème Brûlée <small>AGH</small>	19
<i>Whiskey-Schokoladen Eis</i>	
Käsevariation von Degust <small>AGH</small>	25
<i>Quitte - Feige - Zelten</i>	
Zotter Pralinenvariation (4 Stück)	10

DAZU PASSENDER SÜSSWEIN 1/16

→ Cuvée Beerenauslese	8
<i>Gerhard Kracher, 91 Falstaff Punkte</i>	
→ Grande Cuvée Trockenbeerenauslese	17
<i>Weingut Tschida, 95 Falstaff Punkte</i>	
→ Cuvée Red Roses	9,5
<i>Gerhard Kracher, 93 Parker Punkte</i>	
→ Cuvée Red Roses	9,5
<i>Gerhard Kracher, 93 Parker Punkte</i>	

Unsere Speisen und Getränke können nachfolgende allergene 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 Sulfite P Lupinen
R Weichtiere (v) Vegetarische Gerichte

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