

À la carte

DAVOR

Beef Tartare ACDGM 22
*mit selbst eingelegten Perlzwiebeln, Rühreispuma
und geriebener Belper Knolle*

Alpsaibling ADH 21
*mild geräuchert, mit selbst eingelegter Kohlrabi, Kräuteröl
und Apfelkren*

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe ACL 12
mit Fleischstrudel, Griesröllchen und Wurzelgemüse

KÄRNTEN TRIFFT VORARLBERG:
Kärntner Kirchtagsuppe ADEG 13
mit Brioche-Crème und Räucheraal vom Bodensee

DAZWISCHEN

Hirschrücken AGO 22
rosa gebraten, auf Steinplizpolenta und wildem Brokkoli

Wildfang Steinbutt ABDGLO 32
in der Bouillabaisse, mit Wurzelgemüse und Selleriepüree

Blunzn AGO 18
mit gebratenem Rahmkraut, Schweinejus und Kren

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb ACG 29
mit Petersilerdäpfeln und Granten

Kalbsbackerl ACG 32
butterweich, mit Zuckererbsen-Crème und Griesknöderln

Beiriedschnitte "Alp Superior" ACGHL 33
mit geschmorter Paprika, Haselnussgnocchi und geschmorten Zwiebeln

Gebratener Zander ACGLO 29
auf "Arrabiata Risoni", Fischesauce und Zucchini

Heimisches Forellenfilet ACDGLO 25
mit hausgemachten Bandnudeln, Rahmkraut und Nussbattersauce

Handgemachte Heuravioli ACDGLMO 27
gefüllt mit Tiroler Berglamm, mit geschmorter Karotte, Ziegenfrischkäse und Natursaftl

Filet Steak ACGHL 47
mit Pfannengemüse, Petersilerdäpfeln und Pfeffersauce

Kalbstaffelspitz ACGLO 27
langsam über Nacht gegart, mit cremigem Wurzelgemüse, jungem Spinat und Semmelkrenschäum

Trüffelnudeln (v) ACGL 24
in Rahmsauce mit Perigord Trüffel

DAZU

Gemischter Salat AM 7
mit Croutons und bunter Kresse in Balsamicomarinade

Wildkräutersalat ACM 6
mit geriebenem Ei und gerösteten Sonnenblumenkernen, French Dressing

DANACH

Bienenstich 2.0 ACGH 15
mit Vanille-Crème, Mandeln, Propolis und Sauerklee-Eis

Tarte von der Guanaja Schokolade (70%) ACGH 15
mit Passionsfrucht und Malzcrumbles

Karamelliesierter Kaiserschmarren AC 18
mit Zwetschgenröster und hausgemachtem Vanilleeis

**ÖSTERREICH VS. "REST DER WELT":
Käseauswahl** ADEG 24
7 verschiedene Käsesorten mit Birnenragout und Rosinenbrot

DAZU PASSENDER SÜSSWEIN 1/16

Cuvée Beerenauslese 2017 7,0
Gerhard Kracher, 91 Falstaff Punkte

Sämling 88 Trockenbeerenauslese 2017 9,5
Weingut Tschida, 95 Falstaff Punkte

Cuvée Red Roses 2014 8,5
Gerhard Kracher, 93 Parker Punkte

Cuvée Red Roses 2014 8,5
Gerhard Kracher, 93 Parker Punkte

Unsere Speisen und Getränke können nachfolgende allergenen ²⁴ 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 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

Mit heimischen Zutaten ...

Bei uns sind “heimisch”, “österreichisch” und “tirolerisch” keine bloßen Schlagworte - Regionalität liegt uns am Herzen.

Darum verarbeiten wir fast ausschließlich heimische und regionale Produkte.

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

Alpsaibling: GERHARD WOLF (Ramsau)

Fisch: BARBARA GÜFEL (Meiningen)

Fleisch, Wurstwaren: FAMILIE HÖPPERGER (Tiroler Oberland)

Blutwurst: PETER KNAPP (Gschwendt / Obsteig)

Wildkräuter, Gemüse, Salat: FAMILIE KOFLER (Landeck)

Äpfel: APFEL-LAGER (Haiming)

Käsespezialitäten: ANDREAS GSTREIN (Imst)