OOBEN
IM MOOSER

# À la carte

OOBEN
IM MOOSER

# Mit heimischen Zutaten ...

Bei uns sind Begriff 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:

Alpensaibling - GERHARD WOLF (Ramsau)
Brot - JOSEPH BROT (Wiener Neustadt)
Fisch - NEURAUTER (Ötztal Bahnhof)
Fleisch, Wurstwaren - FAMILIE HÖPPERGER (Tiroler Oberland)
Blutwurst - PETER KNAPP (Gschwendt / Obsteig)
Wildkräuter, Gemüse, Salat - WINKLER (Ötztal Bahnhof)
Käsespezialitäten - DEGUST (Südtirol)

OOBEN
IM MOOSER

## DAVOR

**Beef Tartare** ACDGM 29
*Perlzwiebeln - Belperknolle - Knusper-Ei*

**Alpensaibling** ADH 27
*Kohlrabi - Kräuter - Kren - Apfel*

**Tomate** DGH 27
*Büffelmozzarella - Thunfisch - Topinambur*

## DAZWISCHEN

**Duo vom heimischen Hirsch** ACGHLMO 24
*Kastanie - Kartoffel*

**Blutwurst** ACGLO 21
*Schweinsbackerl - Topinambur*

**Lachsforelle** GLMOP 23
*Erbse - Kohlrabi*

**Rote Beete Tascherl (v)** AGC 22
*Ziegenkäse - Spitzkohl*

## SUPPEN

**Kräftige Ochsensuppe** ACL 17
*Wurzelgemüse - Tafelspitz Tascherl*

**Getrüffelte Risottosuppe** LG 19
*Arancini - Perigord Trüffel*

## SORBET

**Sorbet** G 9
*Crème Fraîche - Cassis Granité - M-Gin** G
*(*Macho-Destillerie, Nauders)*

**Sauerrahmeis** G 9
*Jägermeister (-18°C)*

Gedeck 6 EUR pro Person

OOBEN
IM MOOSER

## HAUPTSPEISEN

**Wiener Schnitzel vom Kalb** ACGM 39
*Kartoffelsalat oder Petersilkartoffel - Preiselbeeren*

**Kalbsmedaillon** ACGLMO 42
*Butterschnitzel - Kalbsbruströllchen - Karotten Textur*

**Roter Wels** DGO 31
*Kürbis - Sonnenblumenkernpesto - Zucchini*

**Rücken und Praline vom Lamm** ACGMO 44
*Knoblauch - Aubergine - Paprika*

**Kärntner Kasnudeln (v)** AGC 26
*Braune Butter - Kochsalat - Schnittlauch Öl*

**Steinbutt** ACGDO 35
*Prosciutto Ravioli - Prosciutto Fond - Basilikum*

**Steinbeißer Filet** ARGDO 34
*Gemüse Hot Pot - Fregola Sarda - Pulpo*

**T-Bone Steak für 2** ACGHLMO 120
*Tomatensalat - Spicy Pommes Frittes - Béarnaise*

**Filetsteak** ACGHLMO 59
*Kartoffelgratin - Wintergemüse - Portweinjus*

**Surf & Turf** ACGHLMOF 99
*Filetsteak - Hummerschwanz - Wintergemüse*

**Trüffel Nudeln (v)** ACGLO 32
*Trüffelrahmsauce - Perigord Trüffel*

**Trüffel-Kalbsbolognese** ACGLO 34
*Rigatoni - Perigord Trüffel*

## DAZU

**Gemischter Salat** AM 10
*Croûtons - Bunte Kresse - Balsamico Marinade*

**Wildkräutersalat** ACM 9
*Ei - Kürbiskerne - Kräuter Marinade*

Gedeck 6 EUR pro Person

OOBEN
IM MOOSER

## DANACH

| | | DAZU PASSENDER SÜSSWEIN 1/16 | |
|---|---|---|---|
| **Milchschokolade** ACGH<br>*Himbeere - Mandel - Sauerrahm* | 19 | **Cuvée Beerenauslese 2017**<br>*Gerhard Kracher, 91 Falstaff Punkte* | 7 |
| **Buttermilchschnitte** ACG<br>*Kirsche - Honigeis* | 19 | **Grande Cuvée Trockenbeerenauslese**<br>*Weingut Tschida, 95 Falstaff Punkte* | 16 |
| **Kaiserschmarren** ACGH<br>*Zwetschkenröster - Apfelmus - Topfenrumeis* | 25 | **Cuvée Red Roses 2014**<br>*Gerhard Kracher, 93 Parker Punkte* | 8,5 |
| **Käsevariation von Degust** AGH<br>*Quitte - Nussbrot* | 24 | **Cuvée Red Roses 2014**<br>*Gerhard Kracher, 93 Parker Punkte* | 8,5 |
| **Zotter Pralinenvariation (4 Stück)** | 9 | | |

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 allgergenen Stoffe enthalten: A, C, E, F, G, H, N

Gedeck 6 EUR pro Person