

# À la carte

## DAVOR

---

**Beef Tatar** ACDGM 24  
*Perlzwiebeln - Krenmousse - Belperknolle*

**Alpensaubling** ADH 23  
*Kohlrabi - Kräuter - Kren*

## DAZWISCHEN

---

**Hirschragout** AG 16  
*Maroni - Kräuterpolenta - Preiselbeeren*

**Gebackene Blutwurst** ACGM 18  
*Ofenselleriecrème - Rettich - Pfefferrahmsauce*

**Kabeljau** AGBRL 25  
*Topinamburcrème - Krustentierschaum -*

**Kartoffelravioli (v)** ACG 23  
*Eigelb - Spinat - Pilze*

## SUPPEN

---

**Kräftige Rindssuppe** ACLG 13  
*Wurzelgemüse - Butternockerl - Beinflleichschnitte*

**Schaumsuppe vom Tiroler Bergkäse** ACG 14  
*Bärlauchöl - Käsekrapferl*

## SORBET

---

**Sorbet** AG 8  
*Joghurtespuma - M-Gin (Macho Destillerie)*

## HAUPTSPEISEN

---

**Wiener Schnitzel vom Kalb** ACGM 31

*Kartoffelsalat oder Petersilkkartoffel - Preiselbeeren*

**Filet und Backerl vom Kalb** CGLM 36

*Kräuterpolenta - Gewürzpopcorn - Mais*

**Kräuterrostbraten** ACGL 34

*Schmorzwiebel - Markknödel - eingelegte Steinpilze*

**Filetsteak** GCL 51

*sautiertes Gemüse - Kartoffelflan - Portweinjus*

**Gebratener Zander** ADLO 30

*Chorizorisotto - Saubohne - wilder Brokkoli*

**Wolfsbarsch** DGLR 33

*Minestroneud - Junglauch - Gemüse - Venusmuschel*

**Surf & Turf** GCLB 83

*Filetsteak - Hummerschwanz - sautiertes Gemüse  
Kartoffelflan - Portweinjus*

**Steak vom heimischen Hirsch** LGH 48

*Gewürzmantel - Sellerie - Apfel - Eierschwammerl*

**Tagliatelle mit Trüffelkalbsbolognese** ACGL 26

*Perigord Trüffel - Parmigiano Reggiano - Bärlauch*

**Trüffelnudeln (v)** ACGL 24

*Trüffelrahmsauce - Perigord Trüffel*

**Kräuterpolenta (v)** G 23

*Rahmsteinpilze - eingelegte Steinpilze - Bergkäse*

## DAZU

---

**Gemischter Salat** AM 8

*Croutons - Bunte Kresse - Balsamicomarinade*

**Wildkräutersalat** ACM 7

*Geriebenes Ei - Kürbiskerne - Kräutermarinade*

## DANACH

<b>Mousse vom Bauertopfen</b> <small>ACMH</small>	16
<i>Zwetschke - Topfen-Rum-Eis - Florentiner</i>	
<b>Warmer Schokoladenauflauf</b> <small>ACGN</small>	16
<i>Schokoschaum - Milcheis - Milchgelee - Schokonuss</i>	
<b>Kaiserschmarren</b> <small>ACH</small>	18
<i>Zwetschkenröster - Vanillekrokanteis</i>	
<b>Bergkäse in 3 Reifestufen</b> <small>Quitte HAG</small>	12
<b>Zotter Pralinenvariation 4 Stück</b>	8

## DAZU PASSENDER SÜSSWEIN 1/16

<b>Cuvée Beerenauslese 2017</b>	7,0
<i>Gerhard Kracher, 91 Falstaff Punkte</i>	
<b>Grande Cuvée Trockenbeerenauslese</b>	16,5
<i>Weingut Tschida, 95 Falstaff Punkte</i>	
<b>Cuvée Red Roses 2014</b>	8,5
<i>Gerhard Kracher, 93 Parker Punkte</i>	
<b>Cuvée Red Roses 2014</b>	8,5
<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 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”, “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:

Alpensaiibling: GERHARD WOLF (Ramsau)

Brot: JOSEPH BROT (WIENER NEUSTADT)

Fisch: DEUTSCHE SEE (NEU-ULM)

Fleisch, Wurstwaren: FAMILIE HÖPPERGER (Tiroler Oberland)

Blutwurst: PETER KNAPP (Gschwendt / Obsteig)

Wildkräuter, Gemüse, Salat: FAMILIE KOFLER (Landeck)

Käsespezialitäten: ANDREAS GSTREIN (Ötztal-Bahnhof)