

— À la carte (mit heimischen Zutaten)

---

DAVOR

- |   |    |
|---|----|
| — BEEFTARTAR vom TIROLER ALPENRIND - Beeftartar - Ei - Schwarzbrot - Salzbutterm A, C, D, L, M, O | 19 |
| — LACHSFORELLE (Zug) - Beize - Quitte - Gurke - Joghurt D, G                                      | 17 |
| — ERDÄPFEL (v) - Petersilie - Ei - Pumpernickel A, G, C, L, M, O                                  | 15 |
- 

SUPPEN

- |   |    |
|---|----|
| — CONSOMMÉ vom Tiroler ALPENRIND - Consommé - Milz - Leber - Blut A, C, G, L, O | 9  |
| — BRENNSUPPE - Graukäse - Knödel - Sauerrahm A, C, G, L, M,                     | 8  |
| — PETERSILWURZEL (v) - Schaum - Öl - Chip G, L, M, O                            | 10 |
| — WILDER TEE (Stanzertal) - Hirsch - Wurzelgemüse - Ravioli A, C, G, L, M, O    | 12 |

## DAZWISCHEN

— <b>KALBSKOPF (Schnann)</b> - Maske - Zunge - Bries - Karotte - Erdäpfel A, C, G, L, M, O	17
— <b>GNOCCHI (v)</b> - Kräutersaitlinge - Kerbel A, C, G, L, M, O	17
— <b>TAGLIATELLE</b> - Schibli - Haselnuss A, C, G, L, M, O	18

## HAUPTSPEISEN

— <b>WIENER SCHNITZEL</b> - Kalbsrücken - Erdäpfel - Preiselbeere A, C, G	29
— <b>FILET und BACKE vom TIROLER ALPENRIND</b> - Filet - Backe - Mark - Rotwein - Zwiebel C, G, L, M, O	43
— <b>BEIRIED vom TIROLER ALPENRIND</b> - Erdäpfel - Zwiebel - Ei - Majoran C, G, L, M, O	30
— <b>RÜCKEN vom HIRSCH (Stanzertal)</b> - Schwarzwurzel - Topinambur G, L, M, O	41

— <b>HENDL (Vorarlberg)</b> - Brust - Ei - Mais - Speck <small>C, G, L, M, O</small>	<b>25</b>
— <b>TAFELSPITZ (Tirol)</b> - Rind - Wurzelgemüse - Erdäpfel - Spinat - Kren <small>G, L, M</small>	<b>28</b>
— <b>ZANDER (Bodensee)</b> - Linsen - Wurzelgemüse - Flusskrebis <small>A, B, D, G, L, M, O</small>	<b>31</b>
— <b>WALLER (Zug)</b> - Weisskraut - Rahm - Speck <small>A, D, G, L, M, O</small>	<b>32</b>
<b>DAZU</b>	
— <b>BLATTSALAT</b> <small>H, L, O</small>	<b>6</b>
— <b>VERMISCHTER SALAT</b> <small>H, L, O</small>	<b>7</b>

### DANACH mit passenden Süßweinen

— <b>APFEL (v)</b> - Brioche - Eiweiss - Milch - Zimt A, C, G, O <b>Cuvée Beerenauslese</b> 2012 Gerhard Kracher, 91 Falstaff Punkte	<b>13</b> (1/16) 7
— <b>GERM (v)</b> - Powidl - Mohn - Vanille - Butter A, C, G, H, O <b>Cuvée Eiswein 2012</b> Gerhard Kracher, 92 Falstaff Punkte	<b>12</b> (1/16) 10
— <b>TIROLER EDLE (v)</b> - Schokolade - Heidelbeere A, C, G, O <b>Grand Cuvée Trockenbeerenauslese No 6</b> 2009 Gerhard Kracher, 95 Falstaff Punkte	<b>11</b> (1/16) 15,50
— <b>KLEINER KÄSETELLER</b> mit Früchtebrot A, C, G, M, O	<b>22</b>

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 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