

A LA CARTE

VORSPEISEN

Herzhaft gemischter Salatteller mit Croutons und Parmesan Chip ^{AGLMNP}	€ 8,50
Kalbs-Carpaccio mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Wildkräutern, Olivenöl und Focaccia ^{ACGHMNP}	€ 15,90
✓ Mariniertes Tofu an Sellerienudel, Paprika Chutney und Kartoffel-Grammel ^{FHLNP}	€ 13,90
Bouillon vom Weiderind mit Crepes-Roulade und Schnittlauch ^{ACGL}	€ 9,50
Hausgemachte Osttiroler Schlipfkrapfen mit Parmesan, Almkräutern und Nussbutter ^{ACG} (4 Stück)	€ 8,90
Maronischaumsüppchen mit Zimtstangerl und Apfel-Chutney ^{ACGHMO}	€ 8,90

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln, Krautsalat und Preiselbeeren ^{ACGLMP}	€ 19,80
Hausgemachte Osttiroler Schlipfkrapfen mit Parmesan, Almkräutern und Nussbutter ^{ACG} (8 Stück)	€ 14,50
Carbonara-Ravioli an Basilikumpesto, Confierte Datterini-Tomaten und marinierten Wildkräutern ^{ACGHLM}	€ 16,90
Filetsteak vom Weiderind mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison ^{CO}	
150 g	€ 35,00
250 g	€ 41,50
Gebratenes Lachsfilet an Weißweinsauce, Perlgraupen-Risotto, gebratenen Salatherzen und rotem Zwiebel ^{ACD}	€ 19,50
✓ Basilikum-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen und Tomaten-Pesto ^{HLN}	€ 12,90

DESSERTS

Crepes mit Marillenmarmelade oder mit Eis und Sahne, Schokoladensauce und Staubzucker ^{ACGH}	€ 9,80
Honigmousse mit Blütenpollen, Mango-Basilikumragout und Baiser ^{CGO}	€ 9,80
Bratapfelparfait an Himbeerragout, Minzöl und Mürbteig-Crumble ^{ACGO}	€ 8,50

Gerne bringen wir Ihnen auf Wunsch unsere Eiskarte!

Da alle unsere Speisen frisch zubereitet werden, kann es zu kurzen Wartezeiten kommen. Danke für Ihr Verständnis!