

A LA CARTE

VORSPEISEN

Herzhaft gemischter Salatteller mit Croutons und gerösteten Pinienkernen ^{AEHLM}	€ 6,90
✓ Rote Bete-Carpaccio mit Wildkräutern, gerösteten Walnusskernen und Pfirsich-Chutney ^{EHM}	€ 11,90
Melonen-Tomatensalat mit Roastbeef, Rosmarin-Grissini und Basilikum-Pesto ^{AM}	€ 15,90
Bouillon vom Weiderind mit Schnittlauch-Öl und Trüffel-Grießnockerl ^{ACG}	€ 9,80
Hausgemachte Osttiroler Schlipfkrapfen mit Parmesan, Almkräutern und Nussbutter ^{ACG} (4 Stück)	€ 8,90
✓ Kokos-Curryschaum-Süppchen mit Frühlingsrollen und Bärlauch-Öl ^{AFLN}	€ 9,50

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln, Krautsalat und Preiselbeeren ^{ACM}	€ 19,50
Hausgemachte Osttiroler Schlipfkrapfen mit Parmesan, Almkräutern und Nussbutter ^{ACG} (8 Stück)	€ 14,50
Hirsch-Ravioli mit Cumberlandsauce, Rotweinjus und marinierten Wildkräutern ^{ACLOM}	€ 15,50
Filetsteak vom Weiderind mit Cognacsauce, Pastinakencreme und Gemüse der Saison ^{GO}	
150 g	€ 35,00
250 g	€ 41,50
Gebratenes Lachsfilet mit Kräuter-Zitrussauce, Sellerie-Kartoffelcreme und sautierter Gelbe Beete ^{DLOG}	€ 19,50
✓ Haferflockenlaibchen mit Kräuter-Hummus, Zitrus-Öl und Fenchel-Granatapfelgemüse ^{AN}	€ 13,90

DESSERTS

Cheesecake "New York Style" mit Himbeerragout und Aktivkohle-Crumble ^{ACEGHO}	€ 9,90
Rosenblüten-Parfait mit Baiser-Drops und Pistazien ^{CEGH}	€ 8,90
Schoko-Brownie mit Heidelbeerragout und Minz-Pesto ^{ACEGHO}	€ 9,80

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!