

# Vorspeisen

**Beef Tartar** € 14,90

mit knusprigem Ziegenfrischkäse  
auf Zitronen-Sauerrahm und Kresse

A, C, G, M, O

**Shrimps-Cocktail „Andreas Hofer“** € 14,60

Tartar, Tascherl und Cocktailcreme

B, G, L, O

# Suppen

**Cappuccino vom Sellerie** € 6,50

mit geräuchertem Alpenlachs

G, L, O

**Rinderconsommé** € 5,50

mit Tiroler Maultaschen

A, C, F, G, L

# Hauptspeisen

## Fleischgerichte

**Rosa Gebratenes und Geschmortes vom Rind** € 29,80  
mit Allerlei Paprika und Stampfkartoffeln  
G, L, O

**Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln  
und Preiselbeeren**

- vom Schwein € 14,80
- vom Kalb € 22,90

A, C, F, G, L, M, O

**Zweierlei von der Junggams** € 29,80  
auf Sellerie und hausgemachten Salbei-Schupfnudeln  
A, C, F, G, L, O

## Fischgerichte

**Gegrilltes Alpenlachsfilet** € 22,50  
auf Berglinsen-Speck-Risotto und Grillhendlfond  
D, G, L, O

## Fondue (ab 2 Personen - auf Vorbestellung)

<b>Fondue mit Rindsuppe</b>	<b>€ 35,00</b>
Das Beste von Rind, Schwein und Bio-Huhn mit Beilagen und Cocktailsauce F, G, L, O	<b>pro Person</b>

## Vegetarische Gerichte

<b>Linguini mit schwarzem Trüffel</b>	<b>€ 24,50</b>
Kirschtomaten und Parmesan A, C, G, L, O	

<b>Tiroler Schlutzkrapfen</b>	<b>€ 15,80</b>
mit Tomaten-Junglauch-Gemüse, brauner Butter und Parmesan A, C, F, G, O	

## Desserts

<b>Geeister Kaiserschmarren</b>	<b>€ 10,80</b>
mit eingelegten Rosinen und Marillenröster A, C, F, G, H, O	

<b>Schwarzwälderkirsch neu interpretiert</b>	<b>€ 11,60</b>
Kirscheis und –ragout auf einem Schokoladenküchlein A, C, F, G, O	



# Produkt Herkunft

Wir legen größten Wert auf die frische Zubereitung unserer Speisen sowie die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten – dafür wurden wir im à la carte-Bereich mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet. Bei uns werden zum größten Teil österreichische Produkte verwendet.

Kalb, Schwein, Rind

Fa. Riedhart, Wörgl

Fa. Huber, Kitzbühel

Alpenlachs

Fa. Claudia Abart  
Langkampfen

Milch, Käse

Fa. Bergbauer, Wörgl

Butter, Topfen, Joghurt, Schlagobers

Fa. Bergbauer, Wörgl

Eier aus Bodenhaltung

Fa. Riedhart, Wörgl

Wurzel- und Feldgemüse, Äpfel

Fa. Ischia, Innsbruck

Erdäpfel, Zwiebel

Fa. Agfosa, St. Georgen

Wild vom Kaisergebirge

aus eigener Jagd

# Allergene

A – glutenhaltiges Getreide

H - Nüsse

B - Krebstiere

L - Sellerie

C - Eier

M - Senf

D - Fisch

N - Sesam

E - Erdnüsse

O - Sulfite

F - Soja

P - Lupinen

G - Milch

R - Weichtiere

Unser junges, motiviertes Küchenteam setzt auf saisonale und regionale Zutaten. Alle Speisen werden frisch und ohne Zusatz von Geschmackverstärkern (Glutamat) zubereitet.