

Vorspeisen

- Roast Beef vom Kalb** € 15,80
mit Wildkräutersalat
und marinierten Pfeffer Erdbeeren
A, C, G, O, M
- Frühlingssalat** € 13,80
mit Radieschen, Spargel
und Ziegenfrischkäse im Speckmantel, gebraten
A, C, G, O, M
- Allerlei vom Alpenlachs** € 14,60
(Tartar, gebeizt und geräuchert mit Honig - Senfeis)
B, G, L, O

Suppen

- Cappuccino von Jungen Brennesseln** € 7,50
mit gegrillter Wachtelbrust
G, L, O
- Rinder Consommé** € 5,50
mit Ochschwanzravioli
A, C, G, L, F

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Kalbsrückensteak, rosa gebraten € 29,80

Auf Spargel-Gemüse mit Koriander Mango-Vinaigrette
und Kartoffelschmarrn
G, L, O

Rinderfilet, rosa gebraten vom Green Egg

Auf gerösteten Spargel-Gemüse € 33,50
und heurigen-Kartoffeln
G, L, O

Lammrücken, gratiniert mit Tomaten und Bärlauch

auf Gerstenrisotto und Jungen Möhren € 33,50
A, C, G, L, O

Wiener Schnitzel mit Kartoffel- Vogerlsalat

- vom Kalb € 22,80

- vom Schwein € 14,80

A, C, G, L, O, M

Fischgerichte

Alpenlachsfilet, gegrillt € 22,50

auf Tomaten-Avocado-Gemüse und Erdapfelwürfel
D, G, L, O

Seeteufel , HIT DES MONATS! € 24,90
mit Kapern, Oliven, Tomaten und dazu neue Kartoffeln
G, L

Linguine € 24,50
mit Bärlauch und Flusskrebse
A, C, G, L, O

Vegetarische Gerichte

Tiroler Schlutzkrapfen € 15,80
mit Spargel Topfenfülle und gegrillten, grünen Spargel
A, F, G, O, C

Deserts

Cream Brulee € 10,80
mit Mango-Sorbet und Ragout
A, C, G, F, H, O

Variation von der Sachertorte € 9,60
Marillen Sorbet, Schokokuchen, Ragout von der Marille
und Schokoladenmousse
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.