

VORSPEISEN

Variationen vom heimischen Rind

(Carpaccio, Tartar und Sülze)

€ 14,90

mit Parmesan, Kürbiskernöl und eingelegtem Kürbis

A, C, G, M, O

Kalt geräuchertes Alpenlachsfilet

€ 14,90

mit Gurke und Honig-Senfsauce

C, D, F, G, O

SUPPEN

Kürbisschaumsuppe

€ 6,50

mit Roulade vom Räucherlachs

A, C, D, G, L, O

Consommé

€ 4,50

mit Frittaten

A, C, G, L

Gedeck mit Brot, gesalzener Butter und Olivenöl aus der Toskana (€ 2,50 pro Person)
In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.

HAUPTSPEISEN

Roulade vom Alpenlachs € 21,50

mit Meerrettichkruste, dem Besten von der roten Beete
und Erdäpfelwürfel
D, F, G, L, O

Geschmortes und rosa Gebratenes vom Kalb € 26,80

mit Sellerie, Mini-Karotten und Rosmarinpolenta
F, G, L, O

Zweierlei vom Jungreh € 29,80

mit Serviettenknödel, karamellisiertem Rotkraut
und Rotweinsaffl
A, C, F, G, L, O

Variation von der Juggams aus dem Kaisergebirge € 28,50

mit Selleriepüree und Speck-Rahm-Wirsing
A, C, F, G, L, O

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

- vom Schwein € 13,90

- vom Kalb € 21,90

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

Tiroler Schlutzkrapfen € 15,80

mit Topfen-Kartoffel-Fülle,
gerösteten Kirschtomaten und Wildkräutersalat
A, C, F, G, O

DESSERTS

Apfeltarte	€ 12,80
mit weißem Zimteis	
A, C, F, G, O	
Kaiserschmarren	€ 10,50
mit Apfelmus	
A, C, F, G, O	
Variation von hausgemachten Sorbets	€ 8,60
O	

Gedeck mit Brot, gesalzener Butter und Olivenöl aus der Toskana (€ 2,50 pro Person)
In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.

PRODUKTHERKUNFT

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.

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
Wildfleisch	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 frische regionale Zutaten. Alle Speisen werden frisch und ohne Zusatz von Geschmackverstärkern (Glutamat) zubereitet.



Gedeck mit Brot, gesalzener Butter und Olivenöl aus der Toskana (€ 2,50 pro Person)
In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.