

Vorspeisen

**Rucolasalat
mit chilenischen Shrimps und gehobeltem Pecorino** 3,9,13
9,80

**½ Dutzend Weinbergschnecken im Wurzelsud
mit leichter Knoblauchbutter überbacken** 2,9,13
9,60

**Zweierlei von der Entenleber
mit Walnuss-Brioche und Blutorangen** 9,13
12,80

**Gebratenes Perlhuhnbrüstchen mit Limone und Pinienkernen
und kleinem Timbale von Wild- und Patnareis** 1,2,9
12,80

Suppen

Tagessuppe 9,13
3,80

Kraftbrühe mit schwäbischen Maultaschen 1,2,9,13
4,60

**Französische Zwiebelsuppe
mit Cognac und Mozzarella überbacken** 9,13
5,80

**Pikante Rahmsuppe von Lemone und Zitronengras
zu gegrillten Scampi** 1,2,9
6,90

Vegetarische Gerichte

**Gnocchis Mailänderart mit Tomaten, Oliven und Parmesan
und Salaten der Jahreszeit** 1,2,7,9,13
10,70

**Gegrillter Feta im Pergament
mit Austernpilzen, Mangold und Pesto** 1,9
10,80

**Spinatmaultaschen auf Vermouthsahne
zu Kartoffelgratin und Blattsalaten** 1,2,9,13
12,70

**Walnuss-Kräuter-Bratlinge
an pikanter Tomatensauce
zu Kratzerle und Salaten** 1,9,7,13
11,50

Aus Fluss und Meer

**Filet vom Bundbarsch unter einer Kräuter-Mandelkruste,
an Limonen-Hollandaise
Butterkartoffeln und Kopfsalat 7,9,13
16,30**

**Gratin vom Zanderfilet mit Langostinos und Zucchini
Reistimbale und Salate der Jahreszeit 1,7,9,13
18,80**

Hauptspeisen

**Schweinerückensteak
an gegrillten Rostbratwürstchen und knusprigem Bacon
Kartoffelstampf und Salate der Jahreszeit 1,2,7,9,10,13
16,70**

**Kalbsnusschnitte mit gegrillten Gambas
an Papaya-Chili-Salsa
Kringelkartoffeln und Eichblattsalat 1,7,9,13
19,50**

**Geschmorter Schaufelbraten
an geschwenkten Waldpilzen
Eierspätzle und gefüllter Schmorapfel 1,2,8,10,13
15,70**

**Rumpsteak mit Kräuterravioli
an Rotwein-Schalottenbutter
Rosmarinkartoffeln und Blattsalate 1,2,7,9,13
20,80**

**Filetgoulasch
mit Steinpilzen in Wodkaschaumsauce
Kartoffelrösti und Kopfsalat in Kräuterdressing 1,2,7,9,13
24,70**

**Rinderfilet
mit frischen Kräutern und einem Hauch Knoblauch
in einem Sud von Limetten und Sahne geschwenkt
Kartoffel-Wedges und Eichblattsalat 1,2,9,13
26,60**

1=Gluten 2=Sellerie 3=Krebstiere 4=Lupine 5=Sesam 6=Fisch 7=Senf
8=Schalenfrüchte 9=Milch 10=Schwefeldioxid 11=Soja 12=Erdnüsse 13=Eier 14=Weichtiere

Traditionelle Gerichte

**Tiroler Speckpfannkuchen
zu Kopfsalat in Kräuterdressing 1,9,7,13
9,90**

**Omelette nach Ihrer Wahl
mit Röstkartoffeln und Salaten 7,9,13
10,30**

**Lasagne al forno
mit Bolognaise und Mozzarella
zu Blattsalaten 1,2,7,9,13
12,40**

**Mandelsteak
mit rohem Schinken und Käse gefüllt, in Mandelbutter
pommes frites und Salate 1,7,9,13
18,30**

Dessert

**Vanilleeis
auf Salat von frischen Früchten 1,7,9,13
6,60**

**Cashew-Sauerrahm-Eis
an Rosmarinschokolade 1,9,13
6,80**

**Guavensorbet im Hippenblatt
zu exotischen Früchten 1,8,13
7,80**

**Kaiserschmarr'n mit Mandeln und Rosinen 1,9,13
9,60**

Unsere Preise sind Inklusivpreise in Euro.

