

Zum Einstieg

Duett vom hausgemachten Rohschinken | 14

Bärlauch-Frischkäse | Walnussbrot

A/G/H

Carpaccio vom Rind | 16.5

Rucola | Parmesanspäne

Beefsteak Tartar | 29.5

Hand gehackt

A/C/F/G/L/M

Bunte Salatvariationen

Der Gemischte | 6

C/F/L/M/O

Caesar Salad | 12.5

Weißbrotroutons | Kirschtomaten | Kapern | Parmesandressing

A/D/G/L/O

Sommersalat | 13.5

marinierter Fenchel | Ofentomaten | Parmesan | Zitronendressing

C/F/L/M

Suppen

Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl | 5.5

Milzschnitten | Frittaten | Leberspätzle

A/C/G

Zwischengerichte

Risotto von Citrusfrüchten | 17

Artischocken | Basilikum

G/L/O

Linsencurry | 16.5

frisches Gemüse | Raita | Basmatireis

F/L/N/O

Weinbergschnecken | 13

gratinierte Knoblauchbutter

A/G/R

Gebratene Jakobsmuscheln | 17.5

Spinat-Cannelloni | Pinienkerne | Safranschaum

A/C/E/H/L/O

Regionales

Tiroler Bauerngröstl | 13

Ei | Speckkrautsalat

C/L/O

Reisfleisch im Pfandl | 14

Blattsalat

A/F/L

Kalbszüngerl | 17

Kapernsauce | Salbei | Röstzwiebelpüree

A/G/M

Backhendl | 17.5

Kartoffel-Gurkensalat

A/C/G/M/O

Hauptgerichte

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ | 15.5

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

A/C/G

Wiener Schnitzel vom Kalb | 23.5

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

A/C/G

Cordon bleu | 18

gemischter Salat

A/C/G/O

Sailerschnitzel vom Schwein | 18

gratiniert | Mozzarella | Tomaten | Gitterkartoffel

C/G/O

Gebratene Entenbrust mit Gewürzkruste | 27.5

Limetten-Sesam-Gemüse | Korianderschupfnudeln

A/C/F/G/L/NO

Paillard vom Kalb | 21

in Olivenöl gebraten | Blattsalate

C/F/G/L/M

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten | 22.5

Bratkartoffel

A/F/L/O/P

Steaks vom Holzkohlegrill

Tomahawk vom Alpenstroschwein | 31
medium gebraten

A/F/G/L/O

Filetsteak | 38
Pfeffersauce

A/F/G/L/O

Zu all unseren Steaks servieren wir
Maiskolben | gemischtes Gemüse | Rosmarinkartoffel

Chateaubriand für 2 Personen | 80
frisches Pfannengemüse | Gitterkartoffel | Sauce Bernaise

C/G/L/M/O

**Bitte fragen Sie
unsere Servicemitarbeiter
nach der Dessertkarte**

A (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose) - **H** (Schalenfrüchte Nuss) **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

Unsere Partner & Lieferanten

Unser Küchenchef Maximilian Heiligensetzer und sein Team legen besonderen Wert auf Qualität und Regionalität. Um Ihnen die besten Produkte aus der Region anbieten zu können, arbeiten wir seit vielen Jahren mit Unternehmen aus Tirol zusammen. Wo es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte und Zutaten aus der direkten Umgebung.

Fleisch- und Wurstwaren	Metzgerei Beermeister	<i>Innsbruck</i>
Fisch	Fisch Peer	<i>Innsbruck</i>
	Frischgenuss Familie Steixner	<i>Raitis</i>
Garnelen	Alpengarnelen Tirol	<i>Hall in Tirol</i>
Kartoffeln	Genussbauernhof Kuprian	<i>Ranggen</i>
Marmelade & Konfitüre	Firma Darbo	<i>Stans</i>
Milch & Molkereiprodukte	Tirol Milch	<i>Wörgl</i>
	Zillertaler Heumilch Sennerei	<i>Fügen</i>
Obst & Gemüse	Firma Ischia	<i>Innsbruck</i>
Schnecken	Firma Gugumuck	<i>Wien</i>

Guten Appetit!

Küchenchef Max und das Küchenteam