

## **Tiroler Gerichte**

### ***Kalte Vorspeisen***

***EUR***

Roastbeef rosa gebraten auf Rucolasalat mit Graukäseherz und Walnüssen	10,00
Eigener Speck und Almkäse mit Schüttelbrot	8,50
Geräuchertes vom Hirsch mit Pfifferlingsalat und Sauce Cumberland	10,00

### ***Warme Vorspeisen***

Tiroler Speckknödel auf Krautsalat mit Kümmel	8,50
Pfifferlingrisotto mit Ziegenfrischkäse und Gartenpetersilie	10,00
Hausgemachte breite Rosmarinbandnudeln mit Ragout vom einheimischen Reh und Speckcroutöns	11,00

### ***Hauptgerichte***

Zwiebelrostbraten vom einheimischen Ochsen mit Röstkartoffeln	15,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	14,00
Gegrilltes Kotelette vom einheimischen Fohlen auf Kartoffel - Steinpilz - Gröstl	16,00

### ***Süßspeisen***

Hausgemachtes Eis mit warmen Waldfrüchten	5,00
Schokoladeschmarrn mit Walnüssen und Vanilleeis	8,00
Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,50

## **Der Chefkoch empfiehlt**

### **Kalte Vorspeisen**

Variation von französischen Käsesorten und Früchtesenf	9,50
Rosa gebratene Gamsrücken auf Radicchiosalat mit Preiselbeeren	10,00
Gebratener Kalbsrücken mit Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Ciabattabrot	11,00

### **Warme Vorspeisen**

Spaghetti mit frischen Kirschtomaten und Büffelmozzarella	10,00
Gratinierte Lasagnette nach Bologneser Art	9,00
Hausgemachte rote Bandnudeln mit Cannellini Bohnen und Garnelen	11,00

### **Hauptgerichte**

Tranchiertes Rehnüsschen rosa gebraten mit Bärlauchpolenta und Blaukrauttörtchen	16,00
Rindsfilet in der Pistazienkruste mit Pinoli, Frühlingslauch und Kartoffelpuré	17,00
Kross gebratenes Saiblingsfilet auf Berglinsen mit Speckchips und Sellerieschaum	15,00

### **Süßspeisen**

Balsamicopflaumen mit Zitronensorbet und Pistazien	7,50
Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeresauce und Mandelsplitter	7,00
Tiramisù	5,50