



Tiroler Gerichte

Kalte Vorspeisen

EUR

Hirschcarpaccio mit Rucola und Pfifferlingen	9,00
Eigener Speck und Almkäse mit Schüttelbrot	8,00
Lauwarmer Kalbskopf mit roten Zwiebeln und Salatbouquet	8,50

Warme Vorspeisen

Speckknödel auf Krautsalat	7,00
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat, brauner Butter und Schnittlauch	9,50
Schaumsüppchen von Gewürztraminer mit Zimtroutons	6,50

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom einheimischen Ochsen mit Röstkartoffeln	15,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	14,00
Karree vom eigenen Lamm in der Knoblauch-Rosmarin-Kruste mit gebackenen Schupfnudeln und Brokkoli	15,00

Desserts

Hausgemachtes Eis mit warmen Waldfrüchten	4,00
Apfelschmarren	7,00
Apfelstrudel mit Vanilleeis	

Der Chefkoch empfiehlt

Kalte Vorspeisen

Wachtelspießchen auf Rucolasalat mit Pinienkernen und Sultaninen	11,00
Rohschinken "San Daniele" mit Feigen	9,00
Büffelmozzarella mit gebackenen Zucchini Blüten und Balsamicoessig	8,50

Warme Vorspeisen

Spaghetti mit frischen Kirschtomaten und Pesto	9,50
Gratinierte Lasagne nach Bologneser Art	9,00
Hausgemachte Eierbandnudeln mit Steinpilzen und gehobeltem Schafkäse	12,00

Hauptgerichte

Hochrippe vom einheimischen Stier gegrillt mit Gemüse, für 2 Personen	32,00
Garnelenschwänze und Gemüse in Tempura gebacken mit Paprikasauce	15,00
Kalbsfilet mit Pfifferlingen und Polentamedaillons	16,00

Desserts

Geeister Cappuccino	6,50
Holunderbeerenhalbgefrorenes mit Zitronensauce	6,00
Tiramisù	5,50