

# *Menü der großen Kleinigkeiten*

## *Alpen Tapas*

- Original Zillertaler Krapfen 1 Stk. € 2,90 | 4 Stk. € 11,50  
Brot Gedeck mit Tomaten Pesto | Fleur de Sel & Olivenöl € 3,80  
Beef Tatar – handgeschnitten – Der französische Klassiker € 21,50  
Tatar von der Wildfang Lachsforelle mit Avocado & Mango € 18,90  
Gelbe Thai Kokos Suppe mit Tiefsee Garnelen & Jalapeno Chili € 12,50  
Tatar Variation # Surf & Turf # mit Avocado & Wildkräuter Salat € 28,10  
Zillertaler Graukassuppe mit Schwarzbrot & Schnittlauch € 8,10  
Geschmorte Hokkaido – Kürbis Rahmsuppe mit & Kernöl € 7,90  
Tafelspitz Consommé mit Kräuterfritatten & Liebstöckel € 6,90

### **# New York Club Sandwich #** mit Avocado

Gegrillter Hühnerbrust | Speck | Salatherzen & Spiegelei € 18,90

## *Wald – und Wiesensalate*

- Caesar Salat mit Salatherzen | Parmesanhobel & Croutons € 13,50  
wahlweise mit Freilandhuhn € 17,60 oder Gegrillte Fische € 24,10  
Caesar "On Top" mit Roastbeef Scheiben & Wachtelspiegelei € 26,10  
Wiener Backendl Salat mit Kürbiskernöl & Preiselbeeren € 17,60  
Portion knuspriges Knoblauch-Baguette € 3,20

## *Traditionelles*

- Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Vogerlsalat oder Pommes Frites  
aus dem Milchkalbrücken geschnitten € 27,90  
oder dem Bio Hofschwein geklopft € 17,80  
wahlweise vom Österreichischem # Freilandhuhn # € 18,90  
Cordon Bleu vom Hofschwein mit Wildpreiselbeeren € 19,50  
Tiroler Bio Rostbraten vom Alpenrind # medium gebraten #  
mit Röstkartoffeln | Speckbohnen & Zwiebelsauce € 29,10

## *Pasta – Vegetarisch – Curry*

- Alpenlachs Pasta mit Zitronenrahmsauce | Rucola & Tomaten € 18,90  
Pasta Aglio Olio – Vegetarisch € 14,50 oder mit 3 Stk. Scampi € 22,50  
Gelbes Kokosnuss Gemüse Curry mit Freilandhuhn & Duftreis 19,50  
Veganes Kokos Curry mit Duftreis & Wintergemüse € 18,70

## Empfehlung der Woche

Spaghetti mit fangfrischen **Miesmuscheln**  
geschmorten Ofentomaten | Lauch | Zitrone & Chilischoten  
Vorspeise € 18,50 – Hauptspeise € 25,10

**Alpen Paella** mit Garnelen & Spice Hühnerbrust Filet  
Mischmuschel | Knoblauch | Chorizo | Gemüse & Safran  
kl. Portion € 18,10 | gr. Portion € 28,10

Geschmorte **Rinderroulade** vom heimischen Jungstier  
Erdäpfel Püree | Apfel Rotkraut & geschmorten Wurzelgemüse  
Vorspeise € 19,50 | Hauptspeise 28,50

## Steak Spezialitäten – Rare. Medium

**Tiroler Premium Rinderfilet # Das zarteste Edelstück #**  
**Regular** – 180 g € 42,00 | **The Big One** – 250 g € 52,00  
**Grillerei** vom Alpenrind | Freilandhuhn & Hofschwein € 32,50

Wahlweise mit Steak Fries **oder** Wildkräuter – Winter-Salat  
BBQ Dip Saucen | Speckbohnen & Kräuterbutter

## Flammkuchen „Spezialitäten“

Elsässer Art | Bauernspeck, Zwiebel, Rucola & Parmigiano € 14,50  
Diavolo „Spicy“ | Salami, Tomaten, Chili & Rucola € 14,50  
Räucherlachs | Grillgemüse | Rucola & frischen Kren € 16,10  
Vegetarisch | Schafskäse & Antipasti-Gemüse € 14,50

## Für unsere kleinen & großen Gäste

Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes frites € 12,50  
Hexenwürstel mit Steak Fries # Rot – Weiss # € 9,50

## Süße Verführung

Crème brûlée | Der Klassiker aus Frankreich € 9,50  
Tiramisu # Der Liebesverführer aus Venezien # € 8,50  
Eiskaffee gerührt | groß 8.50 oder klein € 7,50  
Schokoladenmousse mit Mango-Sorbet € 9,80  
Blechkuchen 3,80 | Haustorten 4,20 | Strudel 3.90

