


Alpen Tapas – Vorspeisen

- Brot Gedeck – Start Up - mit Tomaten Pesto € 4,50 ✓
- Original Zillertaler Krapfen – Tiroler Hausmannskost | pro Stk. € 4,10 ✓
- Alpen Tapas mit Prosciutto | Oliven | Parmesan & Trüffelhonig € 14,80
- Beef Tatar – handgeschnitten – „Der französische Klassiker“ € 22,10
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola | Parmesan & Toastbrot € 22,10
- Vitello tonnato „Der Star aus dem Piemont“ mit Thunfischsauce € 18,50
- Tiroler Kaspressknödelsuppe mit 1 Stk. Knödel € 9,50 | 2 Stk. 14,50 ✓
- Gelbe Thai Kokos Suppe mit Tiefseegarnelen & Crostini € 12,50
- Tafelspitz Consommé mit Kräuterfrittaten & Liebstöckel € 7,50 ✓

Wald – und Wiesensalate

- Backhendl Salat mit Kürbiskernöl & Preiselbeeren € 19,50
- Caesar Salat mit Salat Herzen | Parmesanhobel & Croutons € 16,50 ✓
- Caesar Salat mit gegrilltem Freilandhendl & Bio Wachtelei € 19,50
- Halbes Dutzend gegrillte Garnelen mit Haussalat & Baguette € 28,10
- Frühlingssalat mit gebratenen **Kaspressknödel** & Preiselbeeren € 19,50 ✓
- Gemischter Garten Salat mit Hausdressing klein € 7,50 | groß € 16,50
- Empfehlung - Portion knuspriges **Knoblauch-Baguette** € 4,50

Curry – Fisch International

- Gelbes Kokosnuss Gemüse Curry mit Freilandhuhn & Duftreis € 26,50
- Alpenlachs-Garnelen Curry „scharf“ mit Kokosmilch & Duftreis € 28,50
- Veganes Kokosnuss Curry mit Duftreis & Frühlingsgemüse € 23,50 

Alpen Pasta

- Spaghetti Carbonara mit Speck | Freilandei | Rucola & Parmesan € 23,80
- Alpenlachs Pasta mit Zitronenrahmsauce | Lauch & Tomaten € 25,10
- Osttiroler **Schlifkrapfen** – Der Klassiker aus dem Süden Tirols ✓
mit brauner Bergbauern Butter & grünem Salat € 24,90

Flammkuchen „Spezialitäten“

- Elsässer Art | Bauernspeck | Zwiebel | Rucola & Parmigiano € 16,50
- Parmaschinken | Parmesan | Cherry Tomaten & Rucola € 17,80
- Diavolo „scharf“ | Salami, Tomaten, Chili & Rucola € 17,80
- Räucherlachs mit Sauerrahm | Krenwurzel & Rucola € 17,80
- Vegetarisch | Schafskäse & Antipasti-Gemüse € 16,50 ✓

Wiener Schnitzel

„Der Österreichische Klassiker“

**Das echte Wiener Schnitzel
ist vom Kalb mit Wiener Garnitur**

Wahlweise auch vom:

Original vom Kalb € 34,80
Bio Hofschwein geklopft € 19,80
Bio Freilandhuhn € 22,80

Cordon Bleu vom Tiroler Milchkalb
€ 35,10 **oder** Hofschwein € 23,10

Mit Garnitur nach Wahl:

Kartoffel – Vogerlsalat & Kernöl
Pommes Frites Petersilienkartoffel
Hausgemachte Wildpreiselbeeren

Sellerie Schnitzel

„vegetarisch - Wiener Art“

**Ein herrlicher Genuss
ohne Fleisch € 19,50**

Dazu servieren wir:

Wildpreiselbeeren
hausgemachte Sauce Tartar
gemischten Salat



Wir verwenden ausschließlich Butterschmalz oder Pflanzenöl!

Steak Spezialitäten Rare – Medium

Tiroler Premium Rinderfilet	# Das zarteste Edelstück #
Regular 180g € 44,00	The Big One 250g € 54,00
Rip-Eye Steak 200 g vom Grill fein marmoriert	€ 36,00
Alle Steaks „ Surf & Turf “ mit Tiefseegarnelen wahlweise mit Steak Fries oder Caesar Salat	+ € 4,80
Tiroler Bio Zwiebelrostbraten – medium gebraten mit Röstkartoffel Speckbohnen & Schalotten Sauce	€ 32,10

Lieblingsgerichte vom Chef

Gegrilltes Fischfilet aus Meer & See

Unser Service Team informiert Sie gerne über den Fang
mit Erdäpfelpüree | Krensaucce & Sommergemüse € 32,10

Waldpilzragout mit Eierschwammerl

Serviettenknödel & Gartenkräuter
kl. Portion € 18,50 - Hauptspeise € 24,50

Süße Verführung

Crème brûlée | Der Klassiker aus Frankreich € 12,00
Schokoladenmousse mit Waldbeeren & Sorbet € 13,90
Limoncello-Prosecco Sorbet mit Rosenblüten € 12,00
Blech Kuchen € 5,40 | Haustorten € 5,50 | Strudel € 7,60
Eiskaffee gerührt | klein € 7,50 | groß € 8,50