








Alpen Tapas – Vorspeisen

- Brot Gedeck – Start Up - mit Tomaten Pesto € 4,50 
- Original Zillertaler Krapfen – Tiroler Hausmannskost | pro Stk. € 4,10 
- Beef Tatar – handgeschnitten – „Der französische Klassiker“ € 22,10
- Toskana Genussplatte mit Salami, Oliven; Prosciutto & Parmesan € 16,50
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola | Parmesan & Toastbrot € 22,10
- 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

- Backendl 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
- Sommersalat 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

- Gegrilltes Fischfilet mit Salat | Petersilienkartoffel & Zitrone € 28,50**
- 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 

Eierschwammerl & Alpen Pasta

- Waldpilzragout mit Eierschwammerl & Serviettenknödel** 
kl. Portion € 19,50 – Hauptstpeise € 24,50
- Spaghetti Carbonara mit Zitronenrahmsauce | Lauch & Tomaten € 25,10
- Alpenlachs Pasta mit Zitronenrahmsauce | Lauch & Tomaten € 25,10
- Osttiroler **Schlipfkrapfen** – 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 250 g € 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

von 11.30 bis 14.00 & 18.00 – 20.00 Uhr

Miesmuscheln in Weisweinsud

mit Knoblauch – Zitrone & Baguette

Vorspeise € 19,50 / Hauptspeise € 28,50

Fangfrischer Bachsaibling ca. 280 g

im Ganzen gebraten – aus Tirol € 29,50

mit zerlassener Butter & Petersilienkartoffel

Limitiert

Süße Verführung

Crème brûlée | Der Klassiker aus Frankreich € 12,00

Schokoladenmousse mit Waldbeeren & Sorbet € 13,90

Limoncello-Prosecco Sorbet mit Rosenblüten € 12,00

Blechkuchen € 5,40 | Haustorten € 5,50 | Strudel € 7,60

Eiskaffee gerührt | klein € 7,50 | groß € 8,50