



zum Starten

Consommé vom Rind

mit Wurzelgemüse, Tafelspitz
und Kräuterfrittaten

7

Tagessuppe

7

Hausgebeizte Bergforelle

an eingelegter Gurke mit Apfel,
Kren-Mayonnaise und Caviar

15

Salat vom Buffet

8

#veggielove

KÜRBIS
FREGOLA
SARDA

mit Buchenpilzen und
Ingwerschaum

15

Rosa gebratener Hirschrücken

mit Kräuter-Schupfnudeln und Rotkraut
an Sellerie-Wacholder-Jus

36

Zart geschmorte Ochsenbacke

mit Kartoffelpüree und Karotten an Wurzelrahmsauce

23

Knödel Tris

(Spinat, Rote Beete & Paprika)
auf Pastinakecreme, Bergkäseschaum
und brauner Butter

17

Gebratenes Filet vom Saibling

an Fregola Sarda mit Kürbis,
Buchenpilzen und Ingwerschaum

28

Cordon Bleu

vom Kalb gefüllt mit Brie und Tiroler Selchschinken
in Kürbiskernpanade mit Pommes frites

32

Wiener Schnitzel

mit Pommes frites und hausgemachten Preiselbeeren

28

Schokoladen
küchlein

mit Preiselbeergelee und
Schokoladenglasur an Kumquats
und Salz-Karamell-Eis

12

Sig-Topfenknödel

in Pekannussbrösel
an Zwetschgenragout
und Vanillemascarpone
- 15 Minuten Wartezeit -

12

Apfelstrudel

mit Sahne & Vanillesauce oder
Vanilleeis

7

Eis & Sorbet

je Kugel 2,50