

SCHMANKERL / VORSPEISEN

KALBSHAXNGYOZA

Mit geschmorten Kalbshaxn gefüllte Gyozas, auf cremigem Muskatkürbis-Zimt-Trüffel-Ragout, eingelegtem Kürbis und Kürbisschaum

€ 14 (3 Stk) / € 18 (5 Stk)

GUGMUCKS SCHNECKEN 6 STK

mit Parmesan-Kräuterbutter und Brot

€ 16

JAKOBSMUSCHELN 3 STK

mit Kräuterbutter gratiniert, in der Schale

€ 16

HIRSCHSCHINKEN VOM HAUSJÄGER

mit Preiselbeerobers und Wildgewürz

€ 12

ZUCCHINIROLLE

mit Venerereis gefüllt, im Safransud, mit weißen Tomaten-Espuma und Tomatenflocken

€ 14

TIROLER GARNELEN BAGUETTE

Getoastetes Baguette mit gebratenen Tiroler Garnelen, weißer Bohnencreme, grünen Oliven und getrockneten Tomaten

€ 12



SUPPEN

„ECHTE“ RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse und Suppenfleisch

€ 7

MINISTRONE

mit Speck-Gel, Favabohnen, Wurzelgemüse und Tomatenschnee

€ 8

wahlweise mit

gebratenen Wildwassergarnelen € 6

SALAT

HERBSTSALAT

cremiger Cole-Slaw mit geschmorten Roten Rüben, karamellisierten Walnüssen, Trüffel-Vinaigrette, Orangenfilets und Iberico-chips

€ 17

wahlweise mit

gebratenem Ziegenkäse € 4



H AUPTSPEISEN

SHORT RIBS

BIO RIND

geschmort, im kräftigen Merlot-Kakao-Jus, eingelegten Portwein-Zwetschken, feinem Topinamburpüree und Thymiancrumbles

€ 30

WIENER UR-SCHNITZEL

BIO KALB

in Butterschmalz herausgebacken, mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Kernöl

€ 29

Portion Preiselbeeren € 2

MAISHENDLBRUST

saftig gebraten, auf cremig gerührter Lauch-Petersilien Fregola Sarda, Speckcrumbles und kräftigem Hühner-Jus

€ 26



GOLDFORELLE

gebraten, auf gerührtem Perlen-Cous Cous, mit Babyspinat, Quitte und Kardamonschaum

€ 26

KÄSESPÄTZLE

auf Röstzwiebelcreme mit Bergkäse (10 Monate gereift), Bierkäse, und Trüffelschaum

€ 22

Kleiner grüner Salat € 5

WILD

je nach Verfügbarkeit, frisch von unserem Hausjäger

bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

GEDECK pro Person, mit frischem Brot und Tagesaufstrich

€ 4



NACHSPEISEN

NOUGATTASCHERL / POWIDL / TOPFENEIS

hausgemachte Nougat-Tascherl, gewälzt in Butter-Vanille-Brösel, auf weißer Schokoladen-Orangen-Ganache, Powidl und Topfen-Rum-Eis

€ 16

PANNA COTTA / INGWER / HIMBEERSORBET

luftiges Panna Cotta im Glas mit Apfel-Ingwerspiegel, Orangencrumbles, Pistazien-Sponge und hausgemachtem Himbeersorbet

€ 12

SCHOKOLADE / BANANE / KARAMELL

Schokolade – Bourbonpfeffer-Mousse mit Schokohippen, englische Creme, karamellisierten Bananen und Passionsfrucht-Granité

€ 17

KAISERSCHMARRN / BRATAPFELMUS

FÜR 2 PERSONEN

karamellisiert, mit Bratapfel-Vanillemus

(WARTEZEIT 20 MINUTEN)

Auf Wunsch gerne mit Rumrosinen!

€ 19

