

Bei allen Menüvarianten kann zusätzlich ein Fruchtsorbet je nach Jahreszeit vor dem Hauptgang serviert werden. Aufpreis Menü € 3,50

**TIROLER MENÜ
DEFTIG UND HERZHAFT**

Suppentopf vom Tiroler Tafelspitz
mit Fritatten und Gemüsestreifen

A/G/C/L

Spanferkelbraten an Rahm-Sauerkraut
Hefeknödel und Bierjus

A/G/C/L

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis

A/G/C/H
23,90 €

**AUS UNSEREN HEIMISCHEN
BÄCHEN UND SEEN**

Cremesüppchen von weißen Bohnen
mit gebackener Flusskrebssbrandade

A/G

Saltim bocca von der Leutascher Forelle
auf Safranrisotto und geschmolzenen
Kirschtomaten

D/G

Crème Caramel an Himbeer und Orange

G/C
35,- €

**TIROLER KÜCHE
„GEHT A VEGETARISCH“**

Hausgemachter Spinatknödel
auf Rahmlauch und gereiftem Bergkäse

G

Schmorbraten vom Inntaler Sellerie
mit Schwammerl, Rollgerste und Trüffelöl

A/G/C

Topfenockerl in süßen Bröseln
Vanillerahmeis und Erdbeeren

A/G/C
29,90 €

ALM MENÜ

Klare Reduktion vom Ochsen
mit Speckpofese

A/G/C/L

Tranchiertes Almrind
Das Beste vom Rücken in Heu gegart
auf Steinpilz-Thymianjus
Bohnen und Erdäpfelgratin

G/L

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit
Rosinen und Mandeln
dazu servieren wir Zwetschgenröster

A/G/C/H
36,- €

TIROL LEICHT UND GENUSSVOLL

Hausgebeizte Lachsforelle mit Mohn,
Ziegenkäsecreme, Orange und Fenchel

D

Rinderconsommé mit Grießnockerl

A/G/C

Filet vom Tiroler Almschwein im Speckmantel
mit Vanille-Selleriepüree, Stangensellerie
und Apfel

A/G/L

Buttermilchparfait von Tiroler Alm-Milch
Marillen und Schokoladencrumble

A/G/C
39,- €

VEGETARISCH VERWÖHNEN

Ceviche von der roten Bete
mit Zitronenöl und Limette

H

Geräucherter Gazpacho
mit Gemüsewürfel und Knoblauchbrot

G/A

Spicy Schafskäse im Knusperblatt mit Gyros-
Gewürz, Tsatsiki und Zwiebel-
ZucchiniGemüse

G/C

Nougatknödel in süßen Bröseln
mit Vanillerahmeis

A/G/C/H
39,- €

TIROL GANZ EXKLUSIV

Tiroler Sushi vom Saibling
auf marinierten Radieserl, Wasabi und Kresse

D/G

Zwiebelsuppe mit Sauerrahm und
Bergkäsestangerl

G/A

Roulade vom Jahrling gefüllt mit Graukäse,
Oliven und getrockneten Tomaten,
Kürbisgemüse und Erdäpfelkrapfen

A/G/C/L

Topfensoufflée mit Kirschen und
Vollmilchschokolade

A/G/C/H
47,- €

NUR DAS BESTE FÜR MEINE GÄSTE

Kleiner Brioche-Burger vom Tiroler Hirsch
mit Camembert und Preiselbeeren

G/A

Hummer bisque mit Gemüse-Samosas

B/D/A/G/R

Tempura vom Landhendl
auf glacierten Pflaumen und Kokosflocken

A/G/C

Lammkarree an cremiger Polenta
Ratatouille und Minzesauce

G

Weiß gefrorene Luftschokolade
Himbeeren und Mandelkräcker

A/G/C/H
59,- €