



Zum Starten als Vorspeise

Tiroler Bergkäsemousse mit kandierten Nüssen, Traubenchutney und marniniertem Vogerlsalat	8,50
Kalt geräuchertes Hirschrückencarpaccio, Preiselbeeröl, eingelegte Steinpilze, Wildkräuter	11,50

Suppen-echt-Tirol

Kräftige Rindssuppe mit	
-Frittaten	4,90
-Speckknödel	5,50
-Leberknödel	5,50
Fenchel-Zitronenschaumsuppe mit Gebirgsforelle	7,50

Frische Salate der Saison

Portion gemischte Blattsalate an Joghurt-Thymiandressing	4,90
Kleiner gemischter Salatteller	6,20
Klassischer Krautsalat mit Speck	4,50
„Würziger Bulgursalat“ dazu Knoblauchgarnelen mit Feta und Friséesalat	16,00

Auf Vorbestellung für 2 Personen einen Tag vorher

Kalbshaxe im Ganzen dazu geschmortes Rüben Gemüse, Kartoffeln und Malzbierjus	56,00
Gebratene Gebirgsforelle aus eigenem Gewässer dazu Dillkartoffeln und saisonales Risotto	48,00