

## VORSPEISEN STARTERS

---

BEEF TARTAR  
VOM PINZGAUER OCHSEN  
BLATTSALAT | WACHTELEI  
ROGGENWURZEN  
*BEEF TARTAR  
FROM PINZGAU REGION OX  
LEAF LETTUCE | QUAIL EGG  
ROGUE ROOTS*  
(A,C,G,M)

€ 24,90

VITELLO BOHNATO  
KALBSTAFELSPITZ | KÄFERBOHNEN |  
KERNÖL  
*VITELLO BEANATO  
BOILED VEAL | SCARLET RUNNER BEANS |  
PUMPKIN SEED OIL*  
(C,D,H,M)

€ 19,90

GEGRILLTE ROMANAHERZEN  
PAPRIKACREME | SCHAFSFRISCHKÄSE |  
PINIENKERNVINAIGRETTE  
*GRILLED ROMAINE LETTUCE HEARTS  
PAPRIKA CREAM | SHEEP'S CREAM CHEESE |  
PINE NUT VINAIGRETTE*  
(G,H,M)

€ 21,90

*Kein Genuss ist vorübergehend.  
Denn der Eindruck den er hinterlässt, ist  
bleibend- Goethe*

## SUPPEN SOUPS

---

PARADEISERSUPPE MIT ROTGARNELE  
BASILIKUM  
*TOMATOE SOUP WITH RED SHRIMP  
BASILICUM*  
(A,B,D,G)

€ 15,90

KRÄFTIGE RINDSUPPE  
MIT KASPRESSKNÖDEL  
GREYERZER | RASSKÄSE |  
RÖSTSCHALOTTEN  
*BEEF BROTH  
WITH CHEESE DUMPLINGS  
GRUYÈRE | NATURALLY RIPENED CHEESE |  
ROASTED SHALLOTS*  
(A,C,G)

€ 9,50

*Essen ist ein Bedürfnis,  
genießen  
ist eine Kunst-  
François de La Rochefoucauld*

## SALATE SALADS

---

CAESAR SALAT  
GURKE | TOMATE | CROUTONS |  
PARMESAN  
*CAESER SALAD*  
*CUCUMBER | TOMATO | CROUTONS |*  
*PARMESAN*  
(A,C,G,M)

€ 17,90

MIT GARNELEN  
*WITH PRAWNS*  
(B)

€ 29,70

MIT BACKHENDLSTREIFEN  
*WITH STRIPS OF FRIED CHICKEN*

€ 25,90

BUNTER SALATTELLER  
HAUSDRESSING  
*MIXED LEAF SALAD*  
*HOUSE DRESSING*  
(M,H,L)

KLEIN  
*SMALL*

€ 6,90

GROSS  
*LARGE*

€ 12,90

Beilagenwechsel € 2,00  
*Change of side dish € 2,00*

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

## HAUPTSPEISEN

### MAIN DISHES

---

WIENER SCHNITZEL VOM BIOKALB  
IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN  
PETERSILIEN-ERDÄPFEL | SALZZITRONE |  
MOOSBEERKOMPOTT  
*VIENNESE SCHNITZEL FROM ORGANIC VEAL  
BAKED IN CLARIFIED BUTTER  
PARSLEY POTATOES | SALT LEMON |  
CRANBERRY COMPOTE*  
(A,C,G,M)

€ 31,20

BIO WAGYU TAFELSPITZ  
ERDÄPFEL-SOUFFLEE | CREMESPINAT |  
GELIERTER RINDERSAFT | APFELKREN  
*ORGANIC WAGYU BOILED BEEF  
POTATO SOUFFLÉ | CREAMED SPINACH |  
JELLIED BEEF SAUCE | APPLE HORSERADISH*  
(A,C,G,L,M)

€ 29,90

FASCHIERTES VOM RIND  
IM FLEURON  
ERDÄPFELSTIFTE | WALDVIERTLER  
SELCHKÄSE | TIROLERSPECK | KRAUT |  
ZWIEBEL  
*MINCED BEEF  
IN FLEURON  
POTATO STICKS | SMOKED CHEESE | BACON |  
CABBAGE | ONION*  
(A,C,G,M)

€ 23,50

Beilagenwechsel € 2,00  
*Change of side dish € 2,00*

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

RINDERFILET MEDIUM  
MIT CAFE DE PARIS BUTTER  
GRILLGEMÜSE | POMMES  
*BEEF FILLET MEDIUM ROASTED  
WITH CAFE DE PARIS BUTTER  
GRILLED VEGETABLES | FRIES*  
(A,C,G,M)

€ 38,90

SÜDTIROLER FLAMMKUCHEN  
TALEGGIO FROMAGE BLANC |  
SÜDTIROLER SPECK | RAUKE | SCHOTEN  
*SOUTH TYROLEAN TARTE FLAMBEE  
TALEGGIO FROMAGE BLANC |  
BACON | ROCKET SALAD | PODS*  
(A,C,G,L,M)

€ 15,10

AUSGELÖSTES BACKHENDL  
VOM PERLUHN  
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT | GEBRANNT  
KÜRBISKERNE | KERNÖL  
*FRIED CHICKEN  
FROM GUINEA FOWL  
POTATO-LAMB'S LETTUCE-SALAD | ROASTED  
PUMPKIN SEEDS | PUMPKIN SEED OIL*  
(A,C,G,L,M)

€ 27,90

*Essen ist unser gemeinsamer  
Boden, eine universelle  
Erfahrung- James Beard*

Beilagenwechsel € 2,00  
*Change of side dish € 2,00*

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

ACQUERELLO RISOTTO  
BURGENLÄNDER WEINBERGPFIRSICH |  
SCHAFSKÄSE

*ACQUERELLO RISOTTO*  
BURGENLAND VINEYARD PEACH | SHEEP'S  
CHEESE  
(G,F,L,M)

€ 18,90

FEINE TRÜFFELNUDELN  
ALPENRAHM BEURRE BLANC |  
BLEICHSELLERIE | SOMMERTRÜFFEL

*FINE TRUFFLE PASTA*  
ALPINE CREAM BEURRE BLANC | CELERY |  
SUMMER TRUFFLE  
(A,C,G,L)

€ 29,90

GEDÄMPFTES GOLDFORELLENFILET  
RIESLING ERDÄPFEL | DILL FISOLEN  
*STEAMED GOLDEN TROUT FILLET*  
RIESLING POTATOES | DILL BEANS  
(D,G,L)

€ 28,90

*Kochen ist eine Kunst  
und jeder Koch ist ein Künstler  
- Michel Roux*

Beilagenwechsel € 2,00  
*Change of side dish € 2,00*

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

## NACHSPEISE *DESSERTS*

---

APFELSTRUDEL  
SCHLAGOBERS  
*APPLE STRUDEL*  
*WHIPPED CREAM*  
(A,C,G)  
€ 8,50

TOPFENSTRUDEL  
BEERENRÖSTER | VANILLESAUCE  
*CURDCHEESE STRUDEL*  
*STEWED BERRIES | VANILLA SAUCE*  
(A,C,G)  
€ 9,30

MARILLENKNÖDEL  
ZWETSCHGENRÖSTER | MINZE  
*APRICOT DUMPLING*  
*PLUM ROASTER | MINT*  
(A,C,G,H)  
€ 10,50

KUCHEN AUS DER VITRINE  
*CAKES FROM THE SHOWCASE*  
(A,C,G,H)  
€ 5,10

TIROLER GRAUKÄSE  
STACHELBEERE | LAUCH | LEINDOTTERÖL |  
QUITTENESSIG  
*TYROLEAN GRAY CHEESE*  
*GOOSEBERRY | LEEK | CAMELINA OIL |*  
*QUINCE VINEGAR*  
(A,C,G,H)  
€ 12,90

# ALLERGENE

## ALLERGENS

---

A	Gluten <i>Gluten</i>
B	Krebstiere <i>Crustaceans</i>
C	Eier von Geflügel <i>Eggs</i>
D	Fisch <i>Fish</i>
E	Erdnüsse <i>Peanuts</i>
F	Sojabohnen <i>Soyabeans</i>
G	Milch von Säugetieren <i>Milk</i>
H	Schalenfrüchte <i>Nuts</i>
L	Sellerie <i>Celery</i>
M	Senf <i>Mustard</i>
N	Sesamsamen <i>Sesame seeds</i>
O	Schwefeloxid und Sulfite <i>Sulphur dioxide</i>
P	Lupinen <i>Lupine</i>
R	Weichtiere <i>Molluscs</i>