

KLEINE KARTE VON 14:00-18:00 / 21:30-23:00

*SMALL MENU FROM
2:00-6:00 p.m. / 9:30-11:00 p.m.*

VORSPEISEN & SUPPEN *STARTERS & SOUPS*

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

€ 22,90

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

€ 17,90

MIT GARNELEN
*WITH PRAWNS
(A,B,C,G,M)*

€ 27,90

MIT BACKHENDLSTREIFEN
*WITH STRIPS OF FRIED CHICKEN
(A,C,G,M)*

€ 24,90

KRÄFTIGE RINDSUPPE
MIT KASPRESSKNÖDEL
GREYERZER | RASSKÄSE |
RÖSTSCHALOTTEN
*BEEF BROTH
WITH CHEESE DUMPLINGS
GRUYÈRE | NATURALLY RIPENED CHEESE |
ROASTED SHALLOTS
(A,C,G)€ 9,50*

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

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

€ 15,10

FEINE TRÜFFELNUDELN
ALPENRAHM BEURRE BLANC |
STANGENSELLERIE | SOMMERTRÜFFEL
*FINE TRUFFLE PASTA
ALPINE CREAM BEURRE BLANC | CELERY |
SUMMER TRUFFLE*
(A,C,G,L)

€ 29,90

*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.

NACHSPEISE *DESSERTS*

APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS ODER -
SAUCE
SCHLAGOBERS
*APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM OR
VANILLA SAUCE
WHIPPED CREAM*
(A,C,G)

€ 8,50

TOPFENSTRUDEL VANILLEEIS ODER -SAUCE
BEERENRÖSTER
*CURDCHEESE STRUDEL WITH VANILLA ICE
CREAM OR VANILLA SAUCE
STEWED BERRIES | VANILLA SAUCE*
(A,C,G)

€ 9,30

KUCHEN AUS DER VITRINE
CAKES FROM THE SHOWCASE
(A,C,G,H)

€ 5,10

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

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>

Unsere Gerichte werden sorgfältig zubereitet, dennoch können Spuren von Allergenen vorhanden sein.

Please note that our dishes are prepared with care; however, traces of allergens may still be present.