

## *Speritifempfehlung*

Glas Prosecco oder mit Holundersirup	4,20/4,40
Gin Rose Hendrick`s Gin 2 cl   Fentimans Rosen Limonade   getr. Rosenblätter	6,50
Lillet Water Melon Prosecco   Lillet   Red Bull Water melon   Wassermelone	6,40
Wild Gin Hendrick`s Gin 2cl   Zitronensaft   Schweppes Wild Berry   Grenadine	6,30
„Moosbeerspritz“ Lillet 2cl   Prosecco   Tonic   Moosbeermark	5,90

Tyroler - Imperial Zwickl 0,33l, Zillertal Bier	3,80
---	------

Spezialbier aus 100% in Tirol angebauter Fisser Imperial Gerste und feinstem österr. Aromahopfen

Schwarzes, Premium Classe 0,33l Zillertal Bier	3,80
--	------

Tiefdunkel, leicht röstmalzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße.

*Für den besonderen Anlass:*

Ruinart Champagne Blanc de Blancs 0,375 l	53,20
---	-------

*Alkoholfreier Aperitif:*

„Ingwer-Minze-Drink“ Minze   Ingwer   Ginger Ale   Ingwersirup	3,50
--	------

## *Weißweineempfehlung*

1/8 Grüner Veltliner Federspiel, Ried Achleiten, Jamek	5,90
1/8 Sauvignon Blanc Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	5,20
1/8 Roter Veltliner, Wimmer Czerny	4,50
1/8 Gelber Muskateller, Leth	4,20

1/8 Rose – Malat	4,50
------------------	------

Kleinflaschen 0,375 l

Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau	17,40
Riesling Heiligenstein, Weingut Bründlmayer	20,60

## *Rotweineempfehlung*

1/8 Cuvee Vulcano, Hans Igler	5,90
1/8 Cabernet Sauvignon, Salzl, Illmitz	5,60
1/8 Merlot, Weingut Salzl, Illmitz	5,40
1/8 Pinot Noir Königsegg	5,40
1/8 Big John, Weingut Scheiblhofer	4,60

Kleinflaschen 0,375 l

Vulcano, Igler	19,00
----------------	-------

## *Kalte und warme Vorspeisen*

Riesengarnelen in Knoblauchbutter mit Tomatenspaghetti	als Vorspeise 13,90 als Hauptspeise 23,80
Risotto mit Safran und Meeresfrüchten mit gebratenen Fischen	als Vorspeise 13,90 als Hauptspeise 22,50

## *Suppen*

Nudel- oder Frittatensuppe	4,20
Kürbis-Kokossuppe mit Knuspergarnele	6,80

## *Hauptgerichte*

Medaillons vom Seeteufel auf dreierlei Art mit Kürbisrisotto	27,90
Rehragout mit Blaukraut und Semmelknödel	18,60
Rosa gebratener Junghirschrücken auf gemischte Pilze A`la creme mit hausgemachte Bandnudeln	29,90
Rinderfiletsteak mit Knoblauchbutter überbacken Berner Rösti und Tiroler Salat	35,60

# *Feinschmeckermenü*

Gepökelte Backerl vom Schwein, gebacken  
auf Hokkaido-Carpaccio und Wan-Tan 14,50

\*\*\*\*

Tomaten-Chillisuppe  
mit hausgemachter Frühlingsrolle 6,20

\*\*\*\*

Gebratener Oktopus und  
Jakobsmuschel auf sautierten  
Zucchini-Tomatengemüse, Auberginencreme und  
frittierten Kapern 16,50

\*\*\*\*

Rosa gebratenes Lammkarree auf Olivenpüree,  
geräucherter Paprika und frittierten Thymian-  
Kartoffelwürfel 31,60

\*\*\*\*

Mille-Feuille mit Mocca-, dunklem Schoko-  
mousse und Tonkabohneneis 8,20

oder

Käsesortiment aus der Alpbachtaler Heumilchkäserei  
mit verschiedenen Chutneys 8,20

Menüpreis 53,90  
Menü ohne Gang Drei 43,90

# *Österreichisches Gasthausmenü*

Geräucherte Forelle  
auf Gurkenspaghetti und Krenmousse 13,80

\*\*\*\*

Gebratene Bauernente  
mit Blattspinat, Rahmpolenta  
und sautierten Kräutersaitlingen 25,90

\*\*\*\*

Zwetschgenknödel in Walnussbutterbrösel  
auf Zwetschgenragout 8,20

Menüpreis 36,90

## *Vegetarisches Menü*

Gebackene Couscous Bällchen  
auf Curry-Gemüse 13,20

\*\*\*\*

Hausgemachte Bandnudeln mit  
gemischten Pilzen in Rahmsauce 16,90

\*\*\*\*

Honigmelonencarpaccio mit  
Macadamiacrumbles und Wassermelonen-Sorbet 8,20

Menüpreis 31,50

Sie können von allen Menüs jeden Gang einzeln wählen!

# Feines aus Österreichs Küche

<b>Zwiebelrostbraten</b> <small>AL</small> mit gerösteten Zwiebeln, Erdäpfel-Selleriepüree und Speckbohnen Cutlet of beef with roasted onions, potato celery puree and beans with bacon	23,80
<b>½ Wiener Backhendl</b> , dazu Blattsalate mit Kernöl und gerösteten Speckstreifen <small>ACGMO</small> ½ fried chicken in breadcrumbs with green salad and bacon	17,10
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> <small>ACLMO</small> mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat Breadcrumbed and fried veal scallop with potato and lamb's lettuce salad	21,60
<b>Gekochter Tafelspitz</b> <small>ACGLMO</small> mit Röstkartoffeln, Cremespinat und zwei Saucen Prime boiled beef with roasted potatoes and cream spinach	19,60
<b>Gebackenes Schweinsschnitzel</b> mit gemischtem Salat Fried escalope of pork in breadcrumbs with mixed salad <small>ACGMO</small>	14,90
<b>Kalbsbeuschel</b> mit Semmelknödel <small>ACDGLMO</small> Veal lights with bread dumpling	13,40
<b>Tiroler Tris</b> <small>ACG</small> Schlutzkrapfen, Spinatknödel, Pressknödel mit brauner Butter, und grünem Salat Tyrolean specialities - different types of dumplings with browned butter	15,80

**A**-Glutenhaltiges Getreide **B**-Krebstiere **C**-Eier **D**-Fische **E**-Erdnüsse **F**-Sojabohnen  
**G**-Milch (einschließlich Lactose) **H**-Schalenfrüchte (Nüsse) **L**-Sellerie **M**-Senf  
**N**-Sesamsamen **O**-Schwefeldioxid und Sulfite **P**-Lupinen **R**-Weichtiere