

# TAGESKARTE

## WAS KALTES ZUM ANFANG

KALBSTATAR „CARNE CRUDA“  
mit Salzzitrone, Verjustrauben, Senf  
& Thymianknusper klein 17,50 | 23,50

STICKY FINGERS  
„Schweinsbraten meets Asia“ - mit spicy Krautsalat  
& Marillenchutney | 14,50

KABELJAU IM KÜRBISKNUSPER  
auf Apfeln, Rote Beete & Kräutersalat | 15,00

## GRÜNES AUS DEM GARTEN

FELDSALAT & HERBSTTROMPETEN  
mit Schwarzwurzeln, Haselnüssen & Chips | 14,50

DILL-GURKENSALAT  
mit Bauernschmand | 8,00

## FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

KRENSCHAUMSUPPE  
mit Thunfischtatar & Rote Ronen | 11,00

RINDSBOUILLON  
mit knusprigem Fleischstrudel, Wurzelgemüse  
& Schnittlauch | 10,00

## FLAMMKUCHEN

TIROLER ROHSCHINKEN  
mit Kürbis, roten Zwiebeln & Bergkäs | 14,00

RAUHLACHS & KRESSE  
mit Schmand, Porree & Honigsenf | 14,50

## FISCH & CO

GEGRILLTES STEINBUTTKOTELETT  
mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln  
& Sauce béarnaise | 32,00

RITSCHERT VOM BIOLACHS  
geräuchertes Lachsfilet, grüne Bohnen,  
Kräuternage & Gerstlgemüse | klein 17,00 | 24,50

## GESUND ESSEN NET VERGESSEN

SCHWAMMERLGULASCH  
mit Kaspressknödel, Blattspinat & Bergkäs | 21,50

KÄRNTNER KASNUDELN  
mit Kopfsalat, Nussbutter & Herbst-Trüffel | 19,80

## STALL & WALD

„WILDBURGER“  
mit Bergkäse, Moosbeeren, Schmorzwiebeln  
& Süßkartoffelpommes | 19,50

BANDNUDELN MIT REHBOLOGNESE  
eingelegten Kürbis, Vogelbeeren  
& Tiroler Rohschinken | 16,00

GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN  
mit Perlzwiebeln, Herbsttrompetenpilze  
& Kartoffelpüree | 24,50

ROSA KALBSHÜFTE  
mit Rahmkohlrabi, Majoranjas,  
& Bergkässchmarrn | 19,90

GETRÜFFELTE PERLHUHNBRUST  
mit Champagnerkraut, glacierte Trauben  
& Kartoffelpüree | 29,50

GEKOCHTE OCHSENSCHULTER & MARK  
mit Wiener Kohl, Semmelkren  
& Röstkartoffeln | 24,00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB  
Kartoffelsalat, kleinem grünen Salat  
& hausgemachtem Tiroler Moosbeerchutney | 24,90

KROSS GEBRATENE ½ BAUERNENTE  
mit Gewürzhonig, Rotkohl, Kartoffelknödel  
& hausgemachtem Quitten-Zimtchutney | 31,50

## AUS UNSERER MEHLSPEISKUCHL

TOPFENKNÖDEL & MARILLE  
Vanille & Himbeersorbet | 11,50

KASTANIENTIRAMISU  
mit eingekochten Wildpreiselbeeren  
& Mandarinensorbet | 11,00

VANILLEEIS & KERNÖL  
mit geschmorten Zwetschgen & Knusperkernen | 8,00

KAISERSCHMARRN  
mit Zwetschgenröster  
& Vanilleeis | klein 9,50 | 12,50

## HAUSGEMACHTES EIS

TAHITIVANILLE, TOPFEN, SCHOKOLADE,  
ERDBEER, KAFFEERAHM, ROTWEIN

## SORBETS

LIMONE, CASSIS

PRO KUGEL | 3,30