

Vorspeisen

-  **Ofenwarmes Brot**
Süßrahmbutter | Topfen € 5,00
-  **Salat Bowl *vegetarisch***
Blattsalate | eingelegte rote Zwiebel | Crispies | Granatapfel | Ofenparadeiser |
Walnüsse | Schafskäse in unserer Hausmarinade € 12,00
Salat Bowl klein € 8,00
Beilagensalat € 6,00
-  **Cäsar Salat**
Knackige Salatherzen in unserer Cäsar Marinade | knusprige Kapern |
Sardellenfilets | Weißbrot-Croutons | geschmorte Paradeiser € 12,00
mit gebratener Maishendlbrust € 22,00
mit gebratener Schnitte vom heimischen Seesaibling € 24,00
-  **`The Chef`s Special` Beef Tatar**
Herzhaft mariniert vom heimischen Hochlandrind | Butter | gebeizter Eidotter |
gegrilltes Sauerteigbrot | Knoblauch-Mayonnaise € 18,00
als Hauptspeise € 26,00
-  **Ziegenkäse, Mohn & Rübe**
Marinierte Scheiben von der roten Rübe | Himbeere | Ziegenfrischkäse | Mohn |
Pistazien € 16,00

Suppen

-  **Kräftige Tafelspitz-Bouillon** | Wurzelgemüse | gebackener Kaspressknödel € 6,00
-  **Kräftige Tafelspitz-Bouillon** | Wurzelgemüse | Grießnockerl € 6,00

Hauptspeisen



Pasta all Arrabiata *vegetarisch*

Hausgemachte Rigatoni | fruchtig & scharfes Paradeiserragout | Knoblauch |
Chili | Schalotten | Junglauch | Parmesan € 16,00
als Vorspeise € 13,00



Pasta Tartufo

Hausgemachte Linguine | Perigord Trüffel-Nage | Parmesan | frisch gehobelter
Perigord Trüffel € 25,00
als Vorspeise € 18,00



Risotto & Rote Rübe

Feinstes Acquerello Risotto | rote Rüben | schwarzer Holler | Frischkäse |
Pistazie *vegetarisch* € 18,00
als Vorspeise € 15,00
mit gebratener Schnitte vom heimischen Seesaibling € 28,00



Fruchtig scharfes rotes Thai Curry

Knackiges Gemüse | Süßkartoffel | Mango | Pak Choi | Duftreis *vegan* € 18,00
mit knusprigem Filet vom Wolfsbarsch € 28,00
mit gebratener Maishendlbrust € 28,00



Herzhaftes Rahmgulasch vom Tiroler Milchkalb

Butterspätzle | knuspriger Brokkoli € 23,00



Mit Himbeere geschmortes Ragout vom heimischen Hirschkalb

Pilze | schwarze Johannisbeere | Frischkäse | Croutons | gebratene Butterspätzle € 26,00



Steak vom Dry Aged Beef Filet `Cafe de Paris`

junge Karotten | knuspriger Brokkoli | French Fries € 46,00



Kurz gebratener Zwiebelrostbraten vom heimischen Hochlandrind

junge Karotten | knuspriger Brokkoli | Butterspätzle € 29,00



Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Weidekalb

Erdäpfel-Lauch-Salat oder French Fries | kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone € 27,00

Kindergeschichte

| | |
|--|---------|
|  Frittatensuppe | € 6,00 |
|  Fischstäbchen <i>Petersilienkartoffeln</i> <i>Sauce Tartar</i> | € 12,50 |
|  Chicken Nuggets <i>French Fries</i> | € 12,50 |
|  Wiener Schnitzel <i>French Fries</i> | € 12,50 |
|  Spaghetti Bolognese | € 12,50 |
|  Schokoladen Muffin <i>Vanilleeis</i> <i>Schlagobers</i> <i>bunte Smarties</i> | € 7,50 |

Dessert

| | |
|--|---------|
|  Gekühlter, cremiger Vanillemilchreis Zwetschge gebrannte Mandeln Zwetschgensorbet | € 10,00 |
|  Kleiner gerührter Eiskaffee | € 6,50 |
|  Affogato | € 4,20 |
|  1 Praline Haag | € 1,80 |

Allergeninformation

Wir arbeiten in unserer Küche mit allen 14 Allergenen Hilfsstoffen.
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Service-Personal.

| | | | |
|------------|----------|--------------------|----------|
| Gluten | A | Milch | G |
| Krebstiere | B | Schalenfrücht e | H |
| Eier | C | Sellerie | L |
| Fisch | D | Senf | M |
| Erdnuss | E | Sesam | N |
| Soja | F | Sulphite | O |
| Weichtiere | R | Lupinen | P |