









# Vorspeisen

-  **Ofenwarmes Brot** *Österreich*  
Süßrahmbutter | Topfen € 5,00
-  **Erfrischende Sommer Salat Bowl** *vegetarisch | klassiker*  
Verschiedene junge Blattsalate | Radieschen | Kichererbsen | Curry | gepickelte rote  
Zwiebel | Edamame | Mandeln in unserer Passionsfrucht-Joghurt-Marinade € 10,00
-  **Bunter Beilagensalat** *vegetarisch | österreich*  
Verschiedene Blattsalate | Mini-Paradeiser | Radieschen in unserer Hausmarinade € 6,00
-  **Cäsar Salat** *klassiker*  
Knackige Salatherzen in unserer Cäsar-Marinade | knusprige Kapern | Sardellenfilets |  
Weißbrot-Croutons | geschmorte Paradeiser € 13,00  
Mit gebratener Maishendlbrust € 23,00  
Mit gebratener Schnitte vom heimischen Seesaibling € 24,00
-  **Chef's Special Beef Tatar** *klassiker*  
Herzhaft mariniert | gebeiztes Eigelb | Limette | Butter | gegrilltes Sauerteigbrot | Aioli € 26,00  
Als Vorspeise € 18,00
-  **`Gezupftes Rind`** *cross over*  
Smoked Pulled Beef Brisket | 48 Stunden gegart | geröstete Zwiebelmarmelade |  
BBQ-Mayonnaise | gegrilltes Holzofenbrot € 18,00
-  **Carpaccio & gegrilltes vom geschmorten Oktopus** *cross over*  
Leichte Mango Vinaigrette | Vanille | rosa Pfeffer | Focaccia mit Fleur de Sel | Olivenöl € 18,00

# Suppen

-  **Chef's Favorite Soup** *österreich*  
Geschäumte Suppe von gerösteten Wiesen-Champions | pochiertes Ei | Schnittlauch € 8,00
-  **Fruchtig & scharfe, erfrischende Gazpacho Andalusia** *cross over*  
Crispies | Schnittlauch € 7,00
-  **Kräftige Tafelspitz-Suppe** *österreich*  
Wurzelgemüse | gebackene Käseknödel € 6,00

# Hauptspeisen



## Pasta alla Busara *cross over*

Italienische Hartweizen-Spaghetti im fruchtig & scharfen Paradeiser-Garnelen-Ragout |

Peperoncini | Knoblauch | Chili | Parmesan

€ 19,00

Als Vorpeise

€ 17,00



## Pasta al Tartufo Nero *vegetarisch | klassiker*

Italienische Hartweizen-Spaghetti | Perigord Trüffel-Nage | gereifter Parmesan |

frisch gehobelter Sommertrüffel aus dem Perigord

€ 25,00

Als Vorpeise

€ 19,00



## Erdäpfelgnocchi, Topfen & Lauch *vegetarisch | cross over*

Frischgemachte Erdäpfel-Topfengnocchi | Erdäpfel-Lauch-Fond | Raucharomen |

gegrillter Lauch | Kuhfrischkäse | Amalfi Zitrone

€ 18,00

als Vorspeise

€ 16,00

Mit gebratener Schnitte vom heimischen Seesaibling

€ 28,00



## Risotto Cacio e Pepe `Das Risotto der Römer` *vegetarisch | cross over*

Feinstes Acquerello Risotto | viel Pecorino Romano Käse | schwarzer Pfeffer |

Schnittlauch

€ 18,00

als Vorspeise

€ 16,00

Mit rosa gebratenem Tagliata vom Beef Entrecôte

€ 32,00



## Würzig & scharfe Ramen Bowl *cross over*

Dashi von Alpschwein | Kombu Algen | Bonito Flocken & Shiitake Pilzen | Curry |

hausgemachte Ramen | würziger Alpschweinbauch | Bio-Ei | Edamame | Pak Choi |

Cashewnüsse | knackiges Gemüse | Koriander

€ 20,00



## Fruchtig & scharfes rotes Thai Curry *vegan | cross over*

Knackiges Gemüse | sweet Potatoes | Edamame | Pak Choi | Duftreis | Mango

€ 18,00



## Burger `One Night in Bangkok` *cross over*

Selbst gebackener Erdäpfel-Bun | Baby Leaf Salat | Passionsfrucht-Mayonnaise |

Garnelen-Patty | knuspriger Schweinebauch | fruchtig & scharfes Mango-Relish |

gepickelte Zwiebel | French Fries | cross over Ketchup

€ 22,00



## Schnitte vom heimischen Seesaibling *österreich*

Jaipur-Curry | gegrillter Lauch | geschmorte Karotten | Erdäpfelpüree |

Weißweinschaum

€ 29,00




## Dry Aged Jungschwein T-Bone Steak *österreich*

Geschmortes Gemüse von Paprikaschoten | grüner Pfeffer | gebratene Eierschwammerl |

Petersilien-Knoblauch-Butter | French Fries

€ 29,00

-  Rückensteak vom Hirschkalb aus Bouviers Jagd *klassiker*  
 Sellerie | Topfen | schwarze Johannisbeere | Eierschwammerl € 38,00
-  Kurz gebratener Eierschwammerl-Rostbraten  
 vom heimischen Hochlandrind *klassiker*  
 buntes Sommergemüse | gebratene Butterspätzle € 32,00
-  Gebratene Scheiben von der Milchkalbsleber `Tiroler Art` *österreich*  
 Erdäpfelpüree | Buttererbsen | Majoransauce € 28,00
-  Gebackenes Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb *klassiker*  
 Erdäpfel-Salat oder French Fries | Preiselbeeren | Zitrone € 28,00

## Kindergерichte

-  Frittatensuppe € 6,00
-  Fischstäbchen | Petersilienkartoffeln | Sauce Tartar € 12,50
-  Chicken Nuggets | Pommes € 12,50
-  Wiener Schnitzel | Pommes € 12,50
-  Spaghetti Bolognese € 12,50
-  Schokoladen Muffin | Vanilleeis | Schlagobers | bunte Smarties € 7,50

## Dessert

-  Der beste Milchreis `Ever` *cross over*  
 Cremig & gekühlt | europäischer Vanille | geschmortem Pfirsich |  
 Pistazien-Mandel-Granola | Himbeersorbet € 12,00
-  Crème Brûlée von der Zartbitterschokolade *cross over*  
 Banane | Passionsfrucht | kleiner Schokolade-Rum Fondant | Kokoseis € 12,00
-  Kleiner gerührter Eiskaffee € 8,00
-  Affogato *cross over* € 4,80
-  1 Haag Praline € 2,00

## 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	Schalenfrüchte	H
Eier	C	Sellerie	L
Fisch	D	Senf	M
Erdnuss	E	Sesam	N
Soja	F	Sulphite	O
Weichtiere	R	Lupinen	P