

# SAISONKARTE

## ZU BEGINN

HAUSGEMACHTER **BLUTORANGEN-INGWER PROSECCO** (O,H) \_\_4,20

**SCHAFBERG SPRITZER** MIT LIMETTE, MINZE und SAN BITTER \_\_4,20

HAUSGEMACHTE **BLUTORANGEN-INGWER-LIMO** \_\_3,30

## VORSPEISEN | SUPPEN

**BOUILLABASSE MIT EDELFISCHEN UND KRUSTENTIEREN** (A,C,G) WEIBWEINSCHAUM, WILDKRÄUTER \_\_7,80

**GETRÜFFELTE SELLERIESCHAUMSUPPE** (G,L,D), HASELNUSS-PETERSILPESTO \_\_5,80

**MATJESTARTARE AUF BUTTER-STAMPFERDÄPFELN - CRÈME FRAICHE** (A,C,D,G) BASILIKUMÖL, SAIBLINGSKAVIAR \_\_7,80

**DREIERLEI VOM HERINGSCHMAUS** (D,G,B,E), CURRY, ROTE RÜBE, KLASSISCH AUF WUNSCH MIT GEBÄCK \_\_8,90  
\_\_1,20

**POLLO TONNATO** (A,C,G), THUNFISCHCREME, RUCOLA, KNUSPRIGEN KAPERN \_\_9,80

**WINTERSALAT** (A,C,G), ROTE RÜBEN, MOZZARELLA, BUNTE SPROSSEN, TORTILLASCHÜSSEL \_\_9,80

## HAUPTSPEISEN SAISONAL

**GRATINIERTE TIROLER BERGKASNOCKEN** (A,C,G,O,M,L,H) RÖSTZWIEBELN, BUNTER BLATTSALAT \_\_9,20

**FETTUCCINE (PASTA)** (D,H), CREMIGE MASCARPONE-TOMATENSAUCE, GRANAFLOCKEN \_\_9,20  
**FETTUCCINE MIT GEGRILLTEN GARNELEN** (D,H) **CREMIGE MASCARPONE-TOMATENSAUCE** \_\_15,50

**GESCHMORTER BURGUNDERBRATEN**, (A,G,L,O) FLAUMIGE ERDÄPFELKNÖDEL, ZWEIFELTJUS, PREISELBEEREN \_\_13,80

**DREIERLEI VOM HERINGSCHMAUS** (D,G,B,E), CURRY, ROTE RÜBEN, KLASSISCH AUF WUNSCH MIT GEBÄCK \_\_13,90  
\_\_1,20

**FILET VOM SKREI** (WINTERKABELJAU) (A,C,G,L,O), LUFTIGES KOKOSPÜREE GEBRATENER PAK CHOI, ZITRONENGRAS-SCHAUM \_\_17,80

**GEBRATENE KALBSLEBER** (A,C,G,L,O) CREMIGES ERDÄPFELPÜREE, RÖSTZWIEBELN, BRATENSAFT \_\_14,80

**20 STUNDEN GEGARTES PULLED BEEF** (A,G,L,O) ERDÄPFELPÜREE, GERÖSTETE WALNÜSSE, BALSAMICO-TRÜFFELJUS \_\_15,80

**GESCHMORTE BACKERL VOM JUNGSCHEIN** (A,G,O), SPITZKRAUT, SELLERIEPÜREE, SPECKCHIPS \_\_13,90

## NACHSPEISEN

**KARAMELLISIERTER SAUERRAHMSCHMARRN** (A,C,E,G) FÜR 2 PERSONEN IN DER PFANNE ZWETSCHKENRÖSTER REICHLICH STAUBZUCKER \_\_9,90

**FLAMBIERTE NOUGAT CRÉMÉ BRÛLÉE** (A,C,E,G) ZWETSCHKENSORBE, FRÜCHTE \_\_6,80