

Hausgemachter Leberaufstrich im Glas	C/G/L/M	4,80
---	---------	------

Zum Einstieg

Duett vom hausgemachten Rohschinken mit Bärlauch-Frischkäse & Walnussbrot	A/G/H	15,20
Carpaccio vom Rind auf Rucola und Parmesanspänen		16,50
Beefsteak Tartar von Hand gehackt	A/C/F/G/L/M	29,50

Bunte Salatvariationen

Der Gemischte mit Karotten, Rettich, Paprika, Gurken, Radieschen		5,90
Der Vitale mit Schafskäse, Nüssen und roten Rüben	G/H	11,50
Der Winterliche mit gebratener Birne, Speck, Schwarzbrot-Croutons & Österkronmarinade	A/C/F/L/M/O	12,50

Wählen Sie zwischen French- (C/F/L/M/O) oder Balsamico (O/M) Dressing!

Suppen

Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl Milzschnitten, Frittaten, Leberknödel	F/L A/C/G	5,20
--	--------------	------

Zwischengerichte

Lauchrisotto mit geräucherten Kartoffeln, Mimolette & getrocknetem Eigelb	C/L/G/O	16,50
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert	A/G/R	13,00
Sailer's Hummer-Tagliatelle	A/B/C/G/H/L	17,50

Regionales

Tiroler Bauerngröstl mit Ei und Speckkrautsalat	C/L/O	12,00
Reisfleisch im Pfandl serviert mit Blattsalaten	A/F/L	12,90
Kalbskopf im Weißbrotmantel mit Kartoffeln und Salatherzen in Senfvinaigrette	A/C/G/L/M/O	15,20
Kalbszüngerl mit Kapernsauce, Salbei und Röstzwiebelpüree	A/G/M	16,20
Backhendl im Körberl mit Kartoffel-Gurkensalat	A/C/G/M/O	16,80

Hauptgerichte

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	A/C/G	14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	A/C/G	21,50
Cordon bleu mit gemischtem Salat	A/C/G/O	17,20
Sailerschnitzel vom Schwein gratiniert mit Mozzarella und Tomaten, dazu Gitterkartoffel	C/G/O	17,20
Gebratene Entenbrust mit Gewürzkruste, Kurkumakraut und Süßkartoffelgnocchi	A/F/G/L	26,00
Paillard vom Kalb in Olivenöl gebraten mit Blattsalaten	C/F/G/L/M	19,50
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	A/F/L/O/P	21,50

Steaks vom Holzkohlegrill

Tomahawk vom Alpenstroschwein medium gebraten	<i>A/F/G/L/O</i>	28,50
Filetsteak mit Pfeffersauce	<i>A/F/G/L/O</i>	38,00

Zu all unseren Steaks servieren wir Maiskolben, gemischtes Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Chateaubriand für 2 Personen mit frischem Pfannengemüse, Gitterkartoffeln und Sauce Bernaise	<i>C/G/L/M/O</i>	80,00
---	------------------	-------

**Bitte fragen Sie
unsere Servicemitarbeiter
nach der Dessertkarte**

A (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose) - **H** (Schalenfrüchte
Nuss) **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

Unsere Partner & Lieferanten

Unser Küchenchef Hannes Schneider und sein Team legen besonderen Wert auf Qualität und Regionalität. Um Ihnen die besten Produkte aus der Region anbieten zu können, arbeiten wir seit vielen Jahren mit Unternehmen aus Tirol zusammen. Wo es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte und Zutaten aus der direkten Umgebung.

Fleisch- und Wurstwaren	Metzgerei Beermeister	<i>Innsbruck</i>
Fisch	Fisch Peer	<i>Innsbruck</i>
	Frischgenuss Familie Steixner	<i>Raitis</i>
Garnelen	Alpengarnelen Tirol	<i>Hall in Tirol</i>
Kartoffeln	Silzer Kartoffelkeller	<i>Silz</i>
Marmelade & Konfitüre	Firma Darbo	<i>Stans</i>
Milch & Molkereiprodukte	Tirol Milch	<i>Wörgl</i>
	Zillertaler Heumilch Sennerei	<i>Fügen</i>
Obst & Gemüse	Firma Ischia	<i>Innsbruck</i>
Schnecken	Firma Gugumuck	<i>Wien</i>
Wachteln	Tiroler Wachteln	<i>Neustift im Stubaital</i>

Guten Appetit!

Küchenchef Hannes und das Küchenteam