

Am besten vorher...

<i>Klare Rindsuppe mit Einlagen... mit Grießnockerl</i>	<i>6,50</i>
<i>mit Achentaler Kaspressknödel</i>	<i>7,40</i>
<i>mit gebackenem Leberknödel</i>	<i>6,30</i>
<i>mit klassischen Tiroler Speckknödel</i>	<i>6,90</i>
<i>Cremesuppe vom Marchfeldspargel mit Kräuter Croutons und Bärlauch Öl</i>	<i>8,50</i>
<i>Cremesuppe von der heimischen „Wunderling“ Karotte mit Ingwer und gerösteten Erdnüssen</i>	<i>8,20</i>
<i>Exotisch-Fruchtige Tomaten Kaltschale mit gebackenem Hühnchen und Mango Dip</i>	<i>8,40</i>
<i>Kleiner Gemischter Salat</i>	<i>6,50</i>
<i>Ein Stück knuspriges Knoblauchbrot</i>	<i>2,80</i>
<i>handgeschnittenes mariniertes Beef Tatare vom heimischen Premium Rind...</i>	
<i>mit hausgemachten Tomaten-Kräuter Focaccia, geräucherten Salzflocken, gebeiztem Ei Dotter</i>	
<i>Balsamico Zwiebeln Radieschen und Kapern</i>	<i>13,80</i>

Ganz scheinbar Gesund...

pikant-fruchtiges „Jalfrezi“ Tomaten Curry...

Mango/Ananas/Mandarine/Saubohnen/Wasserkastanien/Karotte/Paprika

Bambus/Kichererbsen/Baby Mais/Linsen

mit Erdnüssen, gedämpften Bao Brot und Zitronen Joghurt

15,50

"Pimp my Curry" mit Tandoori Huhn

18,80

Gegrillte Hühnerstreifen und gebratener Paprika...

auf bunten Blattsalaten mit Baby Tomaten, geraspelten Karotten, Radieschen, alles aus Biologischen

Anbau in Tirol, dazu geröstete Brotwürfel und Bio Apfel-Balsam Dressing

15,70

in Kürbiskern Mantel gebackene Hühnerstreifen...

auf bunten Blattsalaten mit Baby Tomaten, geraspelten Karotten, Radieschen, alles aus Biologischen

Anbau in Tirol, und Bio Apfel-Balsam Dressing mit steirischem Kernöl und Kernen

15,70

Guad's aus da Heimat....

<i>Würzige heimische Schweinsripperl nach altem Hausrezept... mit Kräutertopfen gefüllte Ofenkartoffel, und Senfragout</i>	<i>17,90</i>
<i>Unsere Kasspatzl'n... mit herzhaften Bergkas und Röstzwiebeln dazu ein Schüsserl Blattsalat</i>	<i>13,30</i>
<i>im Butterschmalz geschwenktes Wiener Schmitzel vom heimischen Kalb... mit Baby Kartoffel, Zitrone und Preiselbeeren</i>	<i>21,20</i>
<i>Unser sommerlicher Tipp... Ein Tiroler Klassiker im neuen Gewand... Hausgemachte Rohnen Knödel! (Rote Rüben) mit Bio Butter von der Sennerei Danzl, Schüttelbrot Crunch, geriebenem Graukäse (gerne auch mit geriebenem Parmesan)</i>	<i>16,80</i>

Zum Schluss was Süß....

Variation von Minz und Schokolade, lassen Sie sich überraschen

9,50

Apfel-Rosinen Crumble mit hausgemachtem Zimteis (20min Zubereitungszeit)

8,90

Himbeere trifft weiße Schokolade...

9,50

Selektion vom heimischen Käse...

mit zweierlei hausgemachten Chutneys, Bio Butter der Sennerei Danzl und Gebäck

12,90

*Allerlei hausgemachte Sorbets und Eis finden Sie in unserer Eiskarte,
unser Service-Team informiert Sie gerne*