

Aperitif Empfehlung

Hauser's Mule...

*Bergquell Gin vom Pinzgerhof im Alpbachtal
flambierter Rosmarin/Orange/Thomas Henry Ginger Ale*

„Ingo“ Spritz

*Bio Ingwer Limonade von der Brauerei Zillertal
Orangenscheibe, frischer Ingwer, Bergquell Gin vom Pinzgerhof*

Empfehlung der Küche

*gebratenes Zanderfilet aus Salzburg mit hausgemachter Chorizo...
mit Chorizo-Pasta Risotto und gegrillte Zucchini*

*im Ganzen gebratener heimische Forelle...
mit gebratenen Zucchini, Kräuter Kartoffel dazu Knoblauch Butter*

Unser „Asia“ Burger ...

auf einen Biss durch Asien

*Gedämpftes Boa Brötchen (China) mit knusprigem Tandoori Huhn (Indien)
hausgemachtes Kimchi (Korea), Wakame Salat und Teriyaki-Zwiebel Marmelade (Japan)
natürlich alles Selbstgemacht dazu gibt's Bunte Pommes*

*(Diese Karte ist evtl. nicht mehr aktuell und soll Ihnen einen ungefähren
Eindruck unseres Angebots vermitteln)*

Dry Aged Flanksteak vom Murnauer Rind...

mit gebackenen Hokkaido Bällchen, buntem Gemüse und Zwiebel Reduktion

48h Sous Vide gegarter „Vonatur“ Bio Schweinebauch...

auf Japanischen Udon-Gemüse Nudeln mit Edler Sojasauce und Bonito Flocken

Unser Tiroler Black Angus

„From Mouth to Tail“

Burger vom Tiroler Black Angus ...

im Laugen Gebäck mit hausgeräuchertem Speck, mit Portwein affiniertes Cheddar, rote Zwiebeln, Tomate, Salat, und Bärlauch Mayo dazu gibt's rustikale Pommes

Sous Vide gegartes Huft Steak vom Tiroler Black Angus...

*„mariniert mit hausgeräuchertem Salz, frischen Kräutern und Knoblauch“
mit gefüllter Ofenkartoffel und buntem Butter-Gemüse dazu Kalbsjus*

gefüllte Rolle vom Tiroler Black Angus...

mit Erbsen Püree, gebackenen Kartoffel Polster und Lardo

*(Diese Karte ist evtl. nicht mehr aktuell und soll Ihnen einen ungefähren
Eindruck unseres Angebots vermitteln)*