

Aperitif Empfehlung

Hauser's Mule...

Bergquell Gin vom Pinzgerhof im Alpbachtal

Orange/Thomas Henry Ginger Ale

12,90

„Ingo“ Spritz

Bio Ingwer Limonade von der Brauerei Zillertal

Orangenscheibe, frischer Ingwer, Bergquell Gin vom Pinzgerhof

12,50

Empfehlung der Küche

als Vorspeise Rosa Tafelspitz vom Tiroler Milchkalb...

auf Zitronen Creme mit gebackenen Kapern und Trüffelsalz

14,80

Gebratenes Isländisches Bio Lachsfilet...

auf Rote Rüben Risotto, gebratener wilder Broccoli und Weißwein Schaum

22,80

Zacken Barsch Filet gefangen vor Triest...

im Panko Knusper Mantel auf Udon-Gemüse Nudeln und Bonito Flocken

21,50

Gebratenes Bio Alpen Saiblings Filet...

mit Baby Kartoffel und marinierten Blattsalaten dazu Alpen Garnelen Espuma

26,50

Ein Tiroler Klassiker im neuen Gewand...

Rote Rohenknödel (Rote Rüben) mit Graukäse und Schüttelbrot dazu kleiner Blattsalat

16,80

Pulled Pork Burger vom Tiroler Hausschwein...

„Das Pulled Pork haben wir mit Zimt/Chili/Knoblauch und Kräutern mariniert, anschließend 5 Tage in unserer

Kalt-Rauch Räucherammer aufgehangen und im Ofen 12h gegart“

im Bäcker Bun mit würziger BBQ Sauce und Lila Coleslaw dazu gibt's rustikale Pommes

15,90

400g+ Rosa gebratenes „Tomahawk Steak“ vom Vonatur Bio Schwein...

„mariniert mit hausgeräuchertem Salz, frischen Kräutern und Knoblauch“

mit Butter Gemüse dazu knusprige Kartoffel Ecken und dreierlei Butter

26,20

Unser Tiroler Black Angus

„From Mouth to Tail“....

Burger vom Tiroler Black Angus...

im Laugen Bun mit Zitronen-Knoblauch Mayo, Tomate, Zwiebel, Cheddar,

hausgeräucherten Speck und Salat dazu gibt's Bunte Pommes und Coleslaw

16,60

„Rib Eye“ Steak vom Tiroler Black Angus ...

mit Kartoffel Gratin, buntem Gemüse und Kalbsjus

31,90

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

mit gefüllter Ofenkartoffel, gebratenem Mais und Kalbsjus

28,60

(Diese Karte ist evtl. nicht mehr aktuell sie soll Ihnen lediglich einen Einblick in unser Angebot geben)