

Aperitif Empfehlung

Hauser's Mule...

Premium Tirolikum Gin vom Walchsee

Orange/Thomas Henry Ginger Ale

14,00

„Ingo“ Spritz

Bio Ingwer Limonade von der Brauerei Zillertal

Premium Tirolikum Gin vom Walchsee, Orange, Ingwer

14,00

Empfehlung der Küche

Als Vorspeise langzeit gegarte rosa Kalbinnen Hüfte...

auf Salz-Zitronen Creme mit Blätterteig Stangerl und gebackenen Kapern

13,80

in Sesam gebratenes Butterfisch Filet „Ramen Style“ ...

mit Mie-Nudeln, asiatischen Gemüse und Ramen Ei in würzigem Fisch-Teriyaki Sud

26,80

gebratenes isländisches Bio Lachs Filet...

auf Beluga Linsen mit hausgeräuchertem Speck, bunten Rosengemüse

und Flusskrebs-Paprika Schaum

27,90

Pikanter „Pulled Jack Burger“ ...

„die Jackfrucht ist eine Tropische Frucht sie wird in Salzlake eingelegt wir Räuchern diese dann und verfeinern sie mit unserer BBQ Sauce“

im Brioche Bun mit Krautsalat dazu Gemüse Pommes aus Karotte, Pastinake und Roter Rübe

17,90

Rauchkas Nocken vom hausgeräucherten Pertisauer Kuhkäs...

mit brauner Butter, geriebenen Hartkäse dazu kleinen Blattsalat

15,80

Unser Burger "Bergsünde" ...

200g Tiroler Black Angus im Laugengebäck mit würzigen St. Severin Käse, hausgeräucherten Speck, Blattsalat, Tomate und hausgemachte Nelkenpfeffer Mayo dazu rustikale Pommes

21,90

Rücken-Steak vom australischen Prime Beef...

mit gebackenen Kartoffel Polster, buntem Gemüse und Cognac Jus

37,90

Unser Neujahrs Special...

Tiroler Bua und spanische Surferin...

200g Filet Steak vom Tiroler Black Angus mit gebratener Riesen 4/6 Garnele (150g) aus Spanien mit Zitronen-Kartoffel Moussline, buntem Butter Gemüse und Krebsert Sauce

42,70