

Aperitif Empfehlung

Hauser's Mule...

Premium Tirolikum Gin vom Walchsee

Orange/Thomas Henry Ginger Ale

12,90

„Ingo“ Spritz

Bio Ingwer Limonade von der Brauerei Zillertal

Premium Tirolikum Gin vom Walchsee, Orange, Ingwer

12,50

Empfehlung der Küche

gebratenes Isländisches „Vonatur“ Bio Lachs Filet...

auf rote Rüben Risotto mit wildem Broccoli und Meerrettich Schaum

26,90

im Kürbismantel gebackenes Köhler Filet aus der Nordsee...

imit hausgemachtem Kartoffelsalat, Kernöl und Knoblauch Dip

22,50

unser Tipp...

„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 Violetten Coleslaw dazu bunte Pommes

15,90

Dry Aged Tomahawk Steak Rosa gebraten vom heimischen Bio Strohschwein...

mit dreierlei Butter, buntem Gemüse und knusprigen Kartoffel Ecken

27,80

Unser Tiroler Black Angus

„From Mouth to Tail“ ...

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

mit gefüllter Ofenkartoffel, buntem Gemüse und Portweinjus

28,60

Rib Eye Steak vom Tiroler Black Angus...

mit gebackenen Kartoffel Polster und buntem Gemüse dazu unsere „Bratl“ Butter

34,60

Unser „Gipfelstürmer“ ...

Saftiger Zirbenrauch Schinken gratiniert mit würzigem Bergkäse

Brioche Brot, Zitronen-Knoblauch Mayo, Rote Zwiebeln, Honig-Gurken, Baby Spinat,

Violetter Coleslaw dazu rustikale Kartoffel Ecken und Dip

18,80

Burger vom Tiroler Black Angus...

200g Fleisch vom Tiroler Black Angus mit Tomate, Salat, Roten Zwiebeln, würziger Käse,

hausgeräucherter Speck und hausgemachte Nelken-Pfeffer Mayo im Laugen Gebäck

dazu gibt's rustikale Pommes und Dip

18,40

Unbedingt probieren...

G´Smoked´s „Beinflfleisch“ vom Tiroler Black Angus...

„das Beinflfleisch wird aus der Platte geschnitten ist hoch aromatisch und fein mit Fett durchzogen,

wir haben es am Knochen 10h Gsmoked und kurz nach geschmort“

auf geräuchertem Sellerie-Hanf Püree mit gebackenen Schokoladen-Blaukrautbällchen

26,90