

TRADITION

VORSPEISEN

Schüsselsalat <small>1,7,10,12</small>	12,0
Croutons ~ Tomaten ~ Caesar Dressing	
mit Backhendl <small>1,3</small>	16,0
Tatar vom Bachsaibling <small>7,10,12</small>	18,0
Kaviar ~ Gurke ~ Kresse ~ Kren	

SUPPE

Kaspressknödelsuppe <small>1,3,7,9,12</small>	10,5
Rinder Consommé ~ Kaspressknödel ~ Wurzelwerk	

HAUPTGÄNGE

Flammkuchen »Alpenstyle« <small>1,3,7,8</small>	18,0
Zwiebel ~ Tiroler Speck ~ Salat	
Flammkuchen St. Moritz <small>1,3,7</small>	22,0
Schmand ~ Almrausch Coppa ~ Bergkäse ~ Schwarzer Trüffel	
Tiroler Käsespätzle <small>1,3,7,8</small>	23,0
Bergkäse ~ Röstzwiebeln ~ Schnittlauch	
Wiener Schnitzel vom Brünighoffer Wiesenkalb <small>1,3,7,10,12</small>	33,0
Preiselbeeren ~ Zitrone	
Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln	

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten-Weizen	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fisch	5 Erdnuss	6 Soja
7 Laktose	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf	11 Sesam	12 Schwefel / Sulfite
13 Lupine	14 Weichtiere	a: chininhaltig			

Zürcher Geschnetzeltes	^{7,9,12}	33,0
Brünighoffer Kalb – Champignon Rahm – Rösti		
Tirol Burger	^{1,7,8,12}	20,0
Angusrind – Tiroler Speck – Pommes		
Zwiebelschmelze – Bergkäse		
Mountain Club Sandwich	^{1,3,7}	24,0
Maispoularde – Spiegelei – Pommes		
Speck – Tomate – Parmesan		
Cordon Bleu	^{1,3,7,9,12}	34,0
Brünighoffer Kalb – Almrausch Coppa		
Bergkäse – Gemüse – Pommes Dauphine		
Zwiebelrostbraten vom Entrecote	^{1,7,9,12}	
	200g	38,0
	400g	52,0
Black Angus Rind – Kartoffelpüree		
Schmorzwiebeln – Speckbohnen		
Kalbstafelspitz	^{7,9,10,12}	32,0
Wurzelgemüse – Brühe Kartoffel – Kren		

Winter Geflügel

Entenkeule	34,0
Kartoffelklöße – Rotkohl – Grünkohl – Sauce	
Gänsekeule	36,0
Kartoffelklöße – Rotkohl – Grünkohl – Sauce	
1/2 Ente	40,0
Rotkohl – Grünkohl – Kartoffelknödel – Sauce	

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten-Weizen	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fisch	5 Erdnuss	6 Soja
7 Laktose	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf	11 Sesam	12 Schwefel / Sulfite
13 Lupine	14 Weichtiere	a: chininhaltig			

ganze Gans ab 4 Personen 42,0 p.P.
Wildgeflügel Consommé
auf Vorbestellung
Wurzelgemüse – Eiernudeln – Trüffel

Gans
Rotkohl – Grünkohl – Kartoffelknödel – Sauce

Ganze Ente für 2 Personen 42,0 p.P.
Wildgeflügel – Consommé
Wurzelgemüse – Eiernudeln – Trüffel

Oldenburger Ente
Rotkohl – Grünkohl – Kartoffelknödel – Sauce

DESSERT

frischer Kaiserschmarrn ^{1,3,7,12} 15,0
Zwetschgenröster oder Apfelmus
mit Vanilleeis

Apfelstrudel ^{1,7,12} 10,5
mit Vanillesauce

Kugel Eis 2,5
Vanille – Schokolade – Erdbeere – Kirsche – Maracuja

Tiroler Käsebrett ^{1,7,8,} 15,0
verschiedene Käsesorten aus dem Tiroler Land
Nussbrot – Beeren

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten-Weizen	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fisch	5 Erdnuss	6 Soja
7 Laktose	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf	11 Sesam	12 Schwefel / Sulfite
13 Lupine	14 Weichtiere	a: chininhaltig			

INNOVATION

VORSPEISEN

Surf & Turf Winter Edition ^{3,4,7,12} 18,5
Rinderbäckchen ~ Wildgarnelen ~ Feurige Mayonnaise

Tatar vom Rinderfilet ^{3,4,7,10,12} 18,5
Kartoffelrösti ~ Kaviar ~ Schmand

ZWISCHENGANG

Trüffel Tortellini ^{1,3,7,12} 18,5
getrocknete Tomate ~ Pilze ~ Erbsenschoten ~ Parmesan

Als Hauptgang 27,0

Gänseleber ^{1,3,7,12} 17,5
Apfel ~ Zwiebel ~ Kartoffelpüree

HAUPTGÄNGE

Lachsfilet ^{1,4,7,14} 36,0
Safran Risotto ~ Erbsenallerlei ~ Tomate

Backfisch vom Kabeljaufilet ^{1,3,4,7,12} 36,0
Kartoffelpüree ~ Jalapeño ~ Mayonnaise ~ Gurke

Barbarie Entenbrust ^{7,9,10,12} 35,0
Kürbis ~ Sellerie ~ Vanille ~ Karotten

Hirschrücken & Ragout ^{7,9,10,12} 36,0
Semmelknödel ~ Waldpilze

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten-Weizen	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fisch	5 Erdnuss	6 Soja
7 Laktose	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf	11 Sesam	12 Schwefel / Sulfite
13 Lupine	14 Weichtiere	a: chininhaltig			

Beef Wellington 42,0
Black Angus Filet ~ Blätterteig ~ Waldpilze
Tiroler Speck ~ Zwiebeln

Parmesanknödel 1,3,7,9 23,0
weiße Tomatensauce ~ getrocknete Tomate ~ Waldpilze

DESSERT

Topfenknödel 1,3,7,8 12,5
Waldbeerenragout ~ Vanillesauce

warmer Schokoladenkuchen 1,3,7,8,12 12,0
flüssiger Kern ~ Kirschen ~ Vanilleeis

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1 Gluten-Weizen	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fisch	5 Erdnuss	6 Soja
7 Laktose	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf	11 Sesam	12 Schwefel / Sulfite
13 Lupine	14 Weichtiere	a: chininhaltig			