

TRADITION

VORSPEISEN

Schüsselsalat ^{1,7,10,12} Croutons – Tomaten – Caesar Dressing mit Backhendl ^{1,3}	12,0 16,0
Tatar vom Bachsaibling ^{7,10,12} Kaviar – Gurke – Kresse – Kren	18,0

SUPPE

Kaspressknödelsuppe ^{1,3,7,9,12} Rinder Consommé – Kaspressknödel – Wurzelwerk	10,5
---	------

HAUPTGÄNGE

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

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			

Züricher 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

Wildgeflügel Consommé
Wurzelgemüse – Eiernudeln – Trüffel

42,0 p.P.
auf Vorbestellung

Gans

Rotkohl – Grünkohl – Kartoffelknödel – Sauce

Ganze Ente für 2 Personen

Wildgeflügel – Consommé
Wurzelgemüse – Eiernudeln – Trüffel

42,0 p.P.

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
7 Laktose
13 Lupine

2 Krebstiere
8 Schalenfrüchte
14 Weichtiere

3 Eier
9 Sellerie
a: chininhaltig

4 Fisch
10 Senf

5 Erdnuss
11 Sesam

6 Soja
12 Schwefel / Sulfite

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			