

## Vorspeisen

*Geräucherte Entenbrustscheiben an Brotsalat  
Birnenchutney und Ziegenfrischkäse  
Slices of smoked duck breast on a bread salad  
Pear chutney and goats cheese  
12,50*

*Tatar vom Jungstier auf Bio-Toast  
auf Ruccola  
Steak tartare on organic toast  
on rocket salad  
14,50*

*Im Kräutersud gedünstete Jakobsmuscheln  
auf Bouquet von Babysalaten  
In herb stock steamed scallops  
on a baby salad bouquet  
14,50*

*Geschmornte Ochsenbacken  
auf Kürbispüree  
Braised ox cheeks  
on pumpkin mash  
12,50*

*Buffala Mozzarella mit Strauchkerrytomaten  
Radieschen und Kresse  
Steirisches Kernöl  
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes  
Radish and cress  
Styrian pumpkinseed oil  
11,50*

## *Suppen*

### *Duo vom Steinpilz*

*Consomme und Cremesuppe vom heimischen Steinpilz*

*Geflügelespuma*

*Soup duo*

*Porcini mushroom consommé and cream soup*

*Poultry espuma*

*8,50*

*Arlberger Heusuppe in der Brottasse serviert*

*Wildschweinschinken und Lavendelblüten*

*Arlberg hey soup served in a bread bowl*

*Smoked wild boar and lavender flowers*

*7,50*

## *Nudelgerichte* (all unsere Nudelgerichte sind hausgemacht)

*Tagliolini mit Flusskrebsen*

*grünen Spargelspitzen, Knoblauch und Chili*

*Olivendl Extra Vergine*

*Homemade tagliolini with crayfish*

*Green asparagus spears, garlic oil, chillies and extra vergine olive oil*

*19,50*

*Pappardelle mit Steinpilzen*

*Frischkäse und Cherrytomaten*

*Pecorinokruste*

*Homemade pappardelle with porcini mushrooms*

*Fresh cheese and cherry tomatoes*

*Pecorino crust*

*17,50*

## *Hauptspeisen*

*Tournedos vom Tiroler Jungstier*

*Sauce Bearnaise*

*Kartoffelkräpfen gefüllt mit Bergkäse*

*Rosenkohl und Speckchips*

*Grilled Tyrolean beef tournedos*

*Sauce Béarnaise*

*Potato croquettes stuffed with mountain cheese*

*Brussels sprouts and bacon crisps*

*32,50*

*Geschmorte Lammhaxe an Altbiersauce*

*Kartoffel - Gemüsegröstl*

*Braised knuckle of lamb with dark ale sauce*

*Potato and vegetable ragout*

*29,50*

*Zweierlei von der Ente*

*Rosa gebratene Entenbrust und Entenleber*

*Walnusspolenta und feines Ratatouille*

*Duo of duck breast and liver*

*Walnut polenta and ratatouille*

*27,50*

*Tranche vom Alpschweinerücken*

*Dunkle Bergkräuter-Sauce*

*Risotto mit Pilzen*

*Slices of Alp-pork rack*

*Dark mountain herb sauce*

*Mushroom risotto*

*26,50*

*Hirschrücken vom heimischen Arlenwild*  
*Kartoffel-Speckroulade*  
*Rotkraut mit Maronen*  
*Safranapfel mit Wildpreiselbeeren*  
*Venison entrecote with coriander juniper jus*  
*Potato and bacon roulade*  
*Red cabbage with chestnuts*  
*Saffron apple and wild cranberries*  
31,50

*Kaninchenfilet-Pfännchen*  
*mit grüne Bohnen, Pilzen und Kartoffel*  
*Weißer Specksauce*  
*Rabbit fillet*  
*With green bean, mushroom and potato-melody*  
*White bacon sauce*  
24,50

## *Fisch*

*Gebratene Zanderfilets in Lardo Scheiben*  
*Gersttragout mit grünen Bohnen*  
*Thymiansauce*  
*Grilled pike perch fillet wrapped in Lardo slices*  
*Barley ragout with green beans*  
*Thyme sauce*  
23,50

*Pochierter Wildlachs*  
*mit mediterranen Gemüse und Cous Cous*  
*Poached wild salmon*  
*With mediterranean vegetables and cous cous*  
24,50

## *Dessert*

*Crème brûlée mit Lavendeleis*

*Crème brûlée with lavender ice cream*

*9,50*

*Dunkles und helles Mousse von der Callabaut Schokolade  
mit Feigensalat*

*White and dark Callabaut chocolate mousse*

*With a fig salad*

*€ 10,50*

*Sorbet - Variation*

*mit frischen Früchten*

*Variety of sorbets with fresh fruits*

*€ 8,50*

*Hausgemachtes Zimteis auf Glühweinzwetschken*

*Homemade cinnamon ice cream on a spiced wine plum marinade*

*8,50*

*Käse vom Buffet*

*Cheese buffet*

*Pro 100g*

*9,50*

