

Unsere Tagesempfehlungen



Wildkräutersalat (G, H) Rohschinken Erdbeeren Ziegenkäse Walnuss	18,90

Vital Bowl „Sommer“ (F, H) Blattsalat Spargel gegrillter Pfirsich Himbeere Pekannuss Miso-Vinaigrette	18,90
mit gebratenem Lachs (D)	24,90

Spargelcremesuppe (A, G, L) Croûtons	7,90

Rosa gebratener Lammrücken (A, G, L, O) Bärlauchkruste grüner Spargel Kartoffelgratin Rosmarinjus	32,00

Tagliata vom heimischen Rind (G, O) Rauke alte Tomatensorten Himbeerbalsam Polenta Pecorino Romagna	29,90

Champignonrahmschnitzel vom Schwein (A, C, G, L) Reis Gemüse	22,00

Spinatknödel (A, C, G) Salbeibutter sechs Monate alter Bergkäse Romanaherzen	18,00

Piña Colada-Dessert (G) Kokosnuss-Panna Cotta Ananas	8,90

alle Hauptgerichte mit Beilagensalat vom Buffet



Speisen

Vorspeisen & Salate

Fein belegtes Tramezzini mit Roastbeef (A, C, G, M) Rucola rote Zwiebel Remoulade	17,90
Caesar Salat (A, C, G, M) Romanasalat klassisches Dressing Parmesan Croutons	15,50
» mit gebratenen Maishendlstreifen (G)	18,50
» mit gebratenen Rotgarnelen (B, D)	20,50
Salat vom Buffet [siehe Mappe mit Hinweisen zu den allergenen Stoffen am Buffet]	8,90

Aus dem Suppentopf

Klare Rinderconsommé (A, C, G, L) mit Frittaten (A, C) oder Grießnockerl (A, C, G) Schnittlauch	7,50
Karotten-Kokos-Suppe (A, F, L) - vegetarisch Wan Tan Chips	7,90
Tagessuppe [Bitte fragen Sie beim Serviceteam nach den Inhaltsstoffen]	6,50

[Allergene Inhaltsstoffe sind von der Zusammenstellung am Salatbuffet abhängig,
bitte fragen Sie nach der Mappe beim Buffet]

Inklusivpreise in Euro

... oder darf's was Vegetarisches sein?

Grüner Käsespätzle* (A, C, G) Lechtaler Bergkäse Röstzwiebeln Schnittlauch	15,90
Filoteig-Croustillant von Schafskäse (A, C, G, N) leichtes Curry von Sommergemüse schwarzer Sesam	22,90
Taglioni in Trüffel-Parmesan-Rahmsauce* (A, C, G) Junger Spinat Schmelzparadeiser Kresse	18,90

Unsere Fischgerichte

Filet vom Eismeersaibling „Müllerin Art“ (A, D, G) Petersilienkartoffeln Wilder Brokkoli Mandelbutter Zitrone	28,90
Gebratenes Zanderfilet (D, G) Rotes Linsen-Dal Paprika Safran-Beurre blanc	27,50

* auf Wunsch können von diesen Gerichten kleinere Portionen serviert werden!

Alle Hauptgerichte mit
Beilagensalat vom Buffet

[Am Buffet liegt eine Mappe mit Hinweisen zu den allergenen Stoffen im Salat aus]

Für unsere Kleinen

Moby Dick (A, D) Fischstäbchen Kartoffeln	7,00
Donald Duck (A, C) Spaghetti Tomatensauce	7,00
Krümelmonster (A, C, M) kleines Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites	8,50
Goofy [M] Grillwürstl Pommes frites	6,80
Pommes Frites mit Ketchup	4,00

Spezialitäten des Hauses

Zwiebelrostbraten* (A, C, G, O) Zwiebeljus Röstzwiebeln Speckbohnen Tiroler Käsespätzle	30,50
Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb* (A, C, G) Petersilienkartoffeln handgerührte Preiselbeeren Zitrone	28,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Tiroler Landschwein* (A, C, G) Pommes frites handgerührte Preiselbeeren	20,90
„Cordon Bleu“ vom Tiroler Almschwein (A, C, G) Almkäse Bauernschinken Pommes frites Preiselbeeren	25,00
Grillteller (A, G) Filets von Rind, Schwein & Pute Kräuterbutter Pommes frites	26,00
Pulled Pork* - 12 Stunden sous-vide gegart (A, C, G) Brioche-Bun zart gezupftes Schwein Coleslaw BBQ-Sauce Pommes frites	21,50

* auf Wunsch können von diesen Gerichten kleinere Portionen serviert werden!

Vom Grill

Rinderfilet Nobel Cut (O) ca. 150g	29,00
ca. 250g	40,90
Sirloin (Beiried) – Black Angus Qualität (O); ca. 200g	36,00

dazu Beilagen nach Wahl

(1 Sättigungsbeilage, 1 Gemüse, 1 Sauce – im Preis enthalten) (A, G)

Pommes frites	Röstkartoffeln	Petersilienkartoffeln
Speckbohnen	Saisongemüse	Wilder Brokkoli
Naturjus	Pfeffersauce	Kräuterbutter

Zusätzliche Beilagen – Aufpreis € 4,00 (außer bei Kräuterbutter)

Alle Hauptgerichte mit
Beilagensalat vom Buffet

[Am Buffet liegt eine Mappe mit Hinweisen zu den allergenen Stoffen im Salat aus]

Süßer Abschluss

Kaiserschmarrn (A, C, G) mit Apfelmus	14,50
Eispalatschinken (A, C, G) Vanilleeis Schokoladensauce Schlagobers	7,90
Steirer Gold (A, G, H) Vanilleeis Kernöl Krokant	8,90
„Affogato“ (G) Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	4,60
Tagesdessert (Bitte fragen Sie unser Service-Team nach den Inhaltsstoffen)	5,20

Verschiedene weitere Eisbecher finden Sie
in unserer separaten Eiskarte!



Die Legende zu den Buchstabencodes finden Sie auf der letzten Seite.

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Cola, Spezi, Fanta, Sprite oder Almdudler	0,2l	2,60
Cola, Spezi, Fanta, Sprite oder Almdudler groß	0,4l	4,60
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	3,80
Fruchtsaft (Apfel, Johannisbeere, Orange, Multivitamin)	0,2l	3,10
Fruchtsäfte gespritzt klein	0,25l	3,40
Fruchtsäfte gespritzt groß	0,4l	5,00
Jugendgetränk (Holunderblütensirup gespritzt)	0,5l	4,20
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	0,33l	3,20
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	0,75l	5,60
Allgäuer Wasser medium	0,7l	5,10

Heiße Getränke

Tasse Kaffee oder Tasse Hag		3,40
Espresso		3,00
Große Tasse heiße Schokolade mit Sahne [G]		4,50
Cappuccino [G]		3,90
Latte Macchiato [G] oder Milchkaffee [G]		3,90
Diverse Kräuter- oder Früchtetees		3,00
Glas Tee mit Rum (1/4 l)		5,60
Glühwein oder Jagatee (1/4 l)		5,80

Spirituosen

Obstler, Williams oder Marille von der Fa. Nannerl		2,70
Enzian		3,40
Himbeergeist, Kirschwasser, Sliwowitz		3,50

Bier

Starkenberger Bier vom Fass	0,3l	4,00
Starkenberger Bier vom Fass	0,5l	5,00
Starkenberger Pils vom Fass	0,3l	4,20
Erdinger Weißbier	0,5l	5,20
Starkenberger Radler naturtrüb	0,3l	4,00
Starkenberger Radler naturtrüb	0,5l	5,00
Flasche Erdinger alkoholfrei	0,5l	4,70
Flasche Clausthaler alkoholfrei	0,5l	4,70
Flasche König Ludwig dunkel	0,5l	5,10

Aperitifs und Kräuterliköre

Glas Prosecco	0,1l	4,50
"Aperol Veneziano" Aperol mit Prosecco und Soda	0,2l	7,50
"Aperol Spritz" Aperol mit Weißwein und Soda	0,2l	6,40
"Hugo" (Holundersirup mit Prosecco, Soda, Limette, Minze)	0,2l	7,50
Campari-Soda	5 cl	6,00
Campari-Orange	5 cl	7,00
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	5,50
Gin-Tonic (Tanqueray)	4 cl	7,20
Portwein	5 cl	5,20
Sherry med. dry oder dry	5 cl	5,20
Ramazzotti oder Averna	4 cl	5,20
Fernet Branca	2 cl	3,60

Edelbrände

Original ital. Grappa		4,80
Grappa di Poli Riserva – im Eichenfass gelagert		5,60
Vogelbeer Edelbrand von Nannerl		5,80
Marillen Edelbrand von Nannerl		4,60
Williams Edelbrand von Nannerl		4,60
Linie Aquavit		5,00
Alte Marille von Prinz - im Eichenfass gereift		5,40
Alte Zwetschke von Prinz - im Eichenfass gereift		5,40
Alte Kirsche von Prinz - im Eichenfass gereift		5,40