



Mit einer großen Auswahl von heimischen Produkten zaubern Ihnen unsere Küchenchef's Thomas und Ronny mit ihrem Team feinste Kreationen der österreichischen und internationalen Küche in unserem hauseigenen Restaurant.

Besonderen Wert legt unsere Küche auf Regionalität und Saisonzeiten. So werden etwa im Frühjahr feinste Spargelgerichte zubereitet, im Sommer leichte Kost angeboten und im Herbst steht dann natürlich alles aus den heimischen Wäldern auf unserer Speisekarte!

Einen besonderen Ruf hat sich das Restaurant für seine vielfältigen Steaks erarbeitet. Vom gut abgelagerten heimischen Rind bis hin zum Dry aged Steak bietet die Karte viel Abwechslung. Höhepunkt sind die jährlichen Steakwochen, bei der die Karte um einige „Special cut's“ erweitert wird.

Abgerundet wird das kulinarische Angebot von kulinarischen Abenden. Genannt „Dinner Table“ oder „Gourmet Table“ Hier bieten wir Ihnen ein mehrgängiges Menü mit einer Weinverkostung unseres Partners Markus Saletz Lieblingsweine, dessen Vinothek sich direkt neben dem Hotel befindet.



**Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen – ebenso wie Ihr uneingeschränkter Genuss!
Daher informieren wir auf Nachfrage gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen.**

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl. Mit Sicherheit finden sich in unserem reichen Angebot – mit Schwerpunkt auf Tiroler Küche und frischen heimischen Zutaten erster Qualität – vielerlei Köstlichkeiten, die auch Sie ohne jede Bedenken voll und ganz genießen können.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir, um nicht zur Verwirrung statt zur Aufklärung beizutragen und unseren Gästen keine „lebensmitteltechnische Speisekartenlektüre“ zuzumuten.

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Prosecco COL DEL SAS Brut Familie Spagnol, Valdobbiadene	€ 4,70
Lillet – Rosé Lemonade verschiedene Beeren	€ 7,90
Hugo Prosecco Holunderblütensirup Minze	€ 6,90
Aperol Spritz Prosecco	€ 6,90
Cocchi rot oder weiß Wermut	€ 5,80
Campari Soda oder Orange	€ 5,20
Kir Johannisbeerlikör Prosecco	€ 5,90
Negroni Campari Gin Wermut	€ 7,90
Verjus Spritz – alkoholfrei prickelnder Traubensaft frisch Kräuter	€ 4,20

UNSER WEINRESERVEN UND SPECIALS



TRUMMER

Wein  aus Prinzip

2021 Sauvignon blanc „Reine Seele“

Weingut Trummer | St. Nikolai | Vulkanland | trocken
aus der Magnumflasche

0,1l € 5,20
0,5l € 26,00

2020 „das Phantom“ (Blafränkisch, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon)

Weingut Kirmbauer | Deutschkreutz | Mittelburgenland
aus der 3-Liter-Flasche

0,1l € 7,50
0,5l € 37,50

SALATE

Bunte Blattsalate der Saison Champagner-Vinaigrette	€ 7,50
Kleiner gemischter Salat Beilage	€ 8,50
Gemischter Salat Vorspeise	€ 11,00

VORSPEISEN

Beef Tartar vom Tiroler Almochsen Limette Meersalz Olivenöl Senfeis Gebäck	€ 22,00
Carpaccio vom Rinderfilet Parmesan Olivenöl Rucola	€ 20,50
Hausgebeizter Lachs Frischkäse Bärlauch Karotte	€ 19,50
Spargelsalat Sous vide gegarter Kalbstafelspitz Paprika Wildkräuter	€ 21,00
6 Stück Gugumuck's Wiener Schnecken Weißbrot Knoblauch Lechtaler Bergkäse	€ 13,50
Trüffelnudeln hausgemachte Fettuccine frischer Trüffel	als Vorspeise € 16,50 als Hauptgang € 24,50

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe Frittaten	€ 6,80
Kräftige Rindssuppe Leberknödel Brättnockerl Gemüseswürfel	€ 7,50
Kartoffel-Bärlauchschaumsuppe hausgebeizter Lachs	€ 8,50
Spargelcremesuppe Flußkrebisfleisch Kerbel	€ 8,50
Lechtaler Bergkäsesuppe Petersilienpesto Brotchip	€ 8,00

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“
(Georges Auguste Escoffier)

HAUPTSPEISEN

Tiroler Gröstl Rindfleisch Speck Spiegelei Krautsalat	€ 19,90
Hausgemachtes Rindersaftgulasch Eierspätzle Essiggurke	€ 21,00
Zwiebelrostbraten vom Tiroler Almochsen (ca. 200g) Speckröstkartoffeln grüne Bohnen Röstzwiebeln	€ 29,00
Saftiger Rindfleischburger vom heimischen Rind hausgemachtes Brot Pommes frites „Alpin-Style“ Rösti Camembert Pilzketchup Zwiebel Salat	€ 24,00
„American Style“ Tomate Salat Burgersauce Käse Zwiebeln BBQ-Bacon	€ 23,50
„Wiener Schnitzel“ vom Tiroler Milchkalb	€ 28,50
vom Strohschwein	€ 19,00
<u>Beilage zur Wahl:</u> lauwarmer Kartoffelsalat Petersilienkartoffeln Pommes frites Portion weißer oder grüner Spargel Sauce Hollandaise	€ 9,50
Gegrilltes Schweinefilet Speckkruste Champignon-Rahmragout Bärlauchspätzle Frühlingsgemüse	€ 24,00
Ausgelöstes Backhenderl Wiener Art lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat frittierte Petersilie	€ 22,00
Gebratenes Lachsforellen- und Saiblingsfilet grünes Risotto Spargelspitzen Erbsen	€ 26,50
Kabeljau (Skrei) weißer Spargel Sauce Bernaise Kartoffeln	€ 27,50

Rücken und Ragout vom Hauserbauer - Berglamm Spargel Paprika Frühlingszwiebel Bärlauchnudeln	€ 26,50
Rosa gebratener Milchkalbsrücken Bärlauchkruste Rahmspargel Bergkäsekrapfen	€ 29,00
Spargelcarbonara hausgemachte Fettuccine Ei Parmesan Kräuter	€ 22,50
Bärlauchspätzle Bergkäsesauce Spargel Frühlingszwiebel	€ 21,00
Portion weißer und grüner Spargel Sauce Hollandaise neue Kartoffel Portion Tiroler Schinkenspeck	€ 21,50 € 6,50
Außerferner Käsespätzle Röstzwiebeln frischer Schnittlauch Salatteller	€ 19,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

2009 Imperial (232)

Weingut Schloss Halbtum
Halbtum | Neusiedlersee
trocken | kräftig | harmonisch | tabakig
0,75l € 72,00

2019 Persia Rouge (161)

Domaine de Fondreche
Mont Ventoux, Rhone
trocken | kräftig | Eukalyptus | schwarzer Pfeffer
0,75l € 39,00

„Der Wein ist geschaffen, dass er die Menschen soll fröhlich machen“
(Die Bibel, Jesus Sirach, 31,34)

STEAKS & MOHR

Filetsteak heimisches Rind Harry's Cut	300g	€ 42,50
Filetsteak heimisches Rind	200g	€ 31,50
Filetsteak heimisches Rind Lady Steak	160g	€ 27,50
Rumpsteak Allgäuer Färs	300g	€ 32,50
Bio Rib Eye Steak Tirol  	300g	€ 32,50
Dry Aged Beef Regular Cut	350g	€ 47,50
Dry Aged Beef Medium Cut	450g	€ 58,50
Dry Aged Beef Heavy Cut	550g	€ 67,50
US - Black Angus Flank Steak	300g	€ 32,50

mit folgenden Saucen zur Wahl:

Pfeffersauce Sauce Hollandaise Portweinjus Sauce Bernaise	€ 3,00
--	--------

mit folgendem Gemüse zur Wahl:

Mediterranes Gemüse Frühlingsgemüse Speckbohnen	€ 5,50
---	--------

mit folgenden Beilagen zur Wahl:

Kartoffelwedges mit Dip Pommes frites Trüffel Pommes frites Kartoffel-Bergkäsekrapfen	€ 5,00
--	--------

mit folgenden Salaten zur Wahl:

Radicchio-Rucolasalat Caesar salad Feldsalat mit Kernöl Wildkräutersalat	€ 5,50
---	--------

mit folgenden Specials zur Wahl:

3 Stk. gebratene Garnelen	€ 7,50
wilder Brokkoli	€ 6,00
Portion weißer oder grüner Spargel Sauce Hollandaise	€ 9,50

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Schokomousse weiß und dunkel Früchte	€ 7,50
Panna Cotta Ragout von Beeren Crumble Baiser	€ 7,50
Rhabarber Himbeer Vanille Eis Minzöl Creme	€ 10,90
Tiramisu „klassisch“ geeister Espresso Macchiato	€ 9,50
Crème brûlée Vanille - Rosmarineis	€ 10,90
Pfirsich trifft Schoko Yuzu Milch Bisquit	€ 11,00
Hausgemachter Kaiserschmarren Apfelmus	€ 14,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne	€ 5,20
mit Vanilleeis	€ 6,00
mit Vanillesauce	€ 6,50
Auswahl an gereiftem Tiroler Käse Weichkäse Hartkäse Feigensenf Nüsse	€ 6,90
	€ 12,50

Eisspezialitäten

Alle Eisbecher sind mit Schlagsahne

Afogato € 4,90 Vanilleeis Espresso	Kleiner Genuss € 4,90 Schokoeis Cookie
Salted Caramel € 5,40 Karamelleis Popcorn	Eiskaffee gerührt € 6,90 Kaffee Vanilleeis
Triple Nussbecher € 6,90 Walnusseis Haselnuss Pinienkerne	Vanille Special € 4,70 Kürbiskernöl Vanilleeis
Schoko Banane € 5,90 Schokoeis Banane Schokosauce	Heißes Früchtchen € 5,50 Beeren Vanilleeis
Heiße Liebe € 6,50 Vanilleeis Himbeeren	