



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 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.**

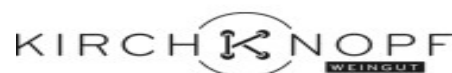
Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl. Mit Sicherheit finden sich in unserem reichen Angebot – mit Schwerpunkt auf Tiroler Küche und frischen heimischen Zutaten erster Qualität – vielerlei Köstlichkeiten, die auch 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	€ 8,50
Hugo Prosecco Holunderblütensirup Minze	€ 7,50
Aperol Spritz Prosecco	€ 7,50
Cocchi rot oder weiß Wermut	€ 5,80
Campari Soda oder Orange	€ 6,00
Kir Johannisbeerlikör Prosecco	€ 6,50
Negroni Campari Gin Wermut	€ 8,50
Verjus Spritz – alkoholfrei prickelnder Traubensaft frisch Kräuter	€ 5,50

UNSER WEINRESERVEN UND SPECIALS



T R U M M E R

Wein  aus Prinzip

2022 Sauvignon blanc „Reine Seele“		
Weingut Trummer St. Nikolai Vulkanland trocken	0,1l	€ 6,20
aus der Magnumflasche	0,5l	€ 31,00
2020 Blaufränkisch Leithaberg		
Weingut Kirchknopf Kleinhöflein Leithaberg	0,1l	€ 6,50
aus der Jeroboam-Flasche	0,5l	€ 32,50

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
Wild Antipasti Schinken Kaminwurzeln Pilze	€ 19,00
Forelle und Saibling Kartoffel bunte Beete Gurke	€ 18,00
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 Gemüsewürfel	€ 7,50
Kräftige Rindssuppe Grießnockerl Schnittlauch	€ 7,50
Steinpilzcremesuppe Croûtons Rehschinken	€ 8,50
Kürbiscrcemesuppe Curry Kokosmilch Garnele	€ 8,50

„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 „Mohrenwirt Style“ Bacon Jam Salat Tomate Gurkenrelish Zwiebeln Käse	€ 24,00
„Chili Cheese Klassik“ Cheddar Käsesauce Jalapeños	€ 22,00
Rinderfiletgeschnetzeltes Stroganoff Paprika Champignon Essiggurke Bandnudeln	€ 24,50
Rehrücken rosa gebraten Gewürzcrumble Schupfnudeln Rosenkohl Speck	€ 36,00
„Wiener Schnitzel“ vom Tiroler Milchkalb	€ 28,50
vom Strohschwein	€ 19,00
<u>Beilage zur Wahl:</u> lauwarmer Kartoffelsalat Petersilienkartoffeln Pommes frites	
Gegrilltes Schweinefilet Speckkruste Rahmjus Eierspätzle Pfannengemüse	€ 24,00
Ausgelöstes Backhenderl Wiener Art lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat frittierte Petersilie	€ 22,00

Gebratenes Lachsforellenfilet Safranrisotto wilder Brokkoli	€ 23,50
Gebratenes Kabeljaufilet Basmatireis Wildreis Gemüse Green-Thai-Currysauce	€ 24,50
Grünes Thai-Curry  Hausgemachter Seitan Edamame Gemüse Kokosmilch	€ 18,50
Oma's hausgemachte Krautkrapfen Rahmsauce Kräuter bunte Blattsalate	€ 18,50
Kartoffel-Kürbis-Gnocchi Frischer Spinat Pinienkerne Bergkäse	€ 19,50
Außerfermer 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 Färse	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 Portwein-Jus Whiskey-Jus	€ 3,00
------------------------------------------------------------------	--------

mit folgendem Gemüse zur Wahl:

Mediterranes Gemüse Pfannengemüse Speckbohnen	€ 4,50
---------------------------------------------------	--------

mit folgenden Beilagen zur Wahl:

Kartoffelwedges mit Dip Pommes frites Trüffel Pommes frites Kartoffel-Bergkäsekrapfen	€ 4,00
------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

mit folgenden Salaten zur Wahl:

Radicchio-Rucolasalat Caesar salad Feldsalat mit Kernöl Wildkräutersalat	€ 4,50
-----------------------------------------------------------------------------------	--------

mit folgenden Specials zur Wahl:

3 Stk. gebratene Garnelen	€ 7,50
wilder Brokkoli	€ 6,50

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Schokomousse weiß und dunkel Früchte	€ 8,00
Panna Cotta Rosmarin Kürbis Crumble	€ 8,00
Parfait vom Kürbiskern Zwetschke Krokant Öl	€ 9,50
Tiramisu „klassisch“ Geeister Espresso Macchiato	€ 10,50
Crème Brûlée Vanille – Rosmarineis Schoko	€ 10,90
Maronimousse Sauerkirsch Crumble	€ 8,00
Hausgemachter Kaiserschmarren Apfelmus	€ 14,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne	€ 5,20 € 6,00
mit Vanilleeis	€ 6,50
mit Vanillesauce	€ 6,90
Auswahl an gereiftem Tiroler Käse Weichkäse Hartkäse Feigensenf Nüsse	€ 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	