



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.



Gault&Millau

12 von 20 Punkten 2024

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	€ 4,90
Lillet – Rosé Lemonade verschiedene Beeren	€ 8,90
Hugo Prosecco Holunderblütensirup Minze	€ 7,90
Aperol Spritz Prosecco	€ 7,90
Cocchi rot oder weiß Wermut	€ 6,50
Bitter Fusetti Soda oder Orange	€ 6,80
Kir Johannisbeerlikör Prosecco	€ 6,90
Negroni Campari Gin Wermut	€ 9,50
Verjus Spritz – alkoholfrei prickelnder Traubensaft frisch Kräuter	€ 5,90

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 aus der Magnumflasche	0,1l € 6,50 0,5l € 32,50
2022 Grüner Veltliner „Smaragd“ Domäne Wachau Dürnstein Wachau trocken	0,1l € 6,70 0,75l € 46,00
2021 „das Phantom“ (Blaufränkisch, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon) Weingut Kirnbauer Deutschkreutz Mittelburgenland aus der 3-Liter-Flasche	0,1l € 7,50 0,5l € 37,50

SALATE

Bunte Blattsalate der Saison Champagner-Vinaigrette	€ 8,50
Kleiner gemischter Salat Beilage	€ 9,50
Gemischter Salat Vorspeise	€ 12,00

VORSPEISEN

Beef Tartar vom Tiroler Almochsen Limette Meersalz Olivenöl Senfeis	€ 23,00
Carpaccio vom Rinderfilet Parmesan Olivenöl Rucola	€ 21,50
Wild Antipasti Schinken Kaminwurzeln Pilze	€ 21,50
Forelle und Saibling Beurre blanc Kartoffel Schnittlauch	€ 20,00
Wildentenkeule Salat Steinpilz Preiselbeeren	€ 18,00
Hausgemachte Agnolotti Wildschwein Parmesan Ei	als Vorspeise € 14,50 als Hauptgang € 22,50

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe Frittaten	€ 7,50
Kräftige Rindssuppe Leberknödel Brättnockerl Gemüsewürfel	€ 8,50
Steinpilzcremesuppe Croutons Rehschinken	€ 8,50
Kürbiscremesuppe Curry Kokosmilch Garnele	€ 8,50
Maronensuppe Weißer Portwein Bime	€ 8,50

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

HAUPTSPEISEN

Tiroler Gröstl Rindfleisch Speck Spiegelei Krautsalat	€ 21,00
Zwiebelrostbraten vom Tiroler Almochsen (ca. 200g) Speckröstkartoffeln grüne Bohnen Röstzwiebeln	€ 31,00
Burger hausgemachtes Brot Pommes frites Rindfleischburger „American Style“ Salat Tomate Zwiebel Essiggurke Cheddar Bacon Burgersauce	€ 25,00
„Crispy Chicken Burger“ Honey – Mustard Salat Tomate	€ 23,50
„Wiener Schnitzel“ vom Tiroler Milchkalb	€ 29,50
vom Strohschwein	€ 19,50
<u>Beilage zur Wahl:</u> lauwarmer Kartoffelsalat Petersilienkartoffeln Pommes frites	
Cordon bleu vom Tiroler Milchkalb Beinschinken Bergkäse Erdäpfel – Mayonaisesalat	€ 30,50
Ausgelöstes Backhenderl Wiener Art lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat frittierte Petersilie	€ 24,00
Hirschgulasch Pilze Apfelrotkraut Eierspätzle	€ 26,50
Gebratener Hirschrücken Speckknödel Pilzragout wilder Brokkoli	€ 29,50
zerlei von der Gams Ragout Rücken Kartoffel-Thymian-Bällchen Romanesco	€ 35,00

Kabeljaufilet Wildreis Edamame Shiitake Pak Choi Green-Currysauce	€ 28,00
Lachsforellenfilet Fenchel Tomate Basmatireis	€ 26,00
Außerferner Käsespätzle Röstzwiebeln frischer Schnittlauch Salatteller	€ 21,00
Kartoffel-Kürbis-Gnocchi Frischer Spinat Pinienkerne Bergkäse	€ 22,00
Risotto von der Edelkastanie Steinpilz wilder Brokkoli Parmesan	€ 24,50

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	€ 44,50
Filetsteak heimisches Rind	200g	€ 33,50
Filetsteak heimisches Rind Lady Steak	160g	€ 29,50
Rumpsteak Allgäuer Färse	300g	€ 34,50
Bio Rib Eye Steak Tirol  	300g	€ 34,50
Dry Aged Beef Regular Cut	350g	€ 49,50
Dry Aged Beef Medium Cut	450g	€ 60,50
Dry Aged Beef Heavy Cut	550g	€ 69,50
US - Black Angus Flank Steak	300g	€ 34,50

mit folgenden Saucen zur Wahl:

Pfeffersauce | Sauce Hollandaise | Portweinjus | Whisky-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	€ 9,50
Panna Cotta Apfel Birne Rosmarin	€ 9,50
Parfait vom Kürbiskern Zwetschke Krokant Öl	€ 11,50
Tiramisu „klassisch“ Espresso Macchiato Popcorn Kakao	€ 12,00
Crème Brûlée Vanille – Rosmarineis Schoko	€ 12,50
Maronimousse Sauerkirsch Crumble	€ 9,50
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
	€ 15,50

Eisspezialitäten

Alle Eisbecher sind mit Schlagsahne

Afogato € 5,10 Vanilleeis Espresso	Schoko Banane € 6,80 Schokoeis Banane Schokosauce
Kleiner Genuss € 5,10 Schokoeis Cookie	Heißes Früchtchen € 6,10 Beeren Vanilleeis
Vanille Special € 5,10 Kürbiskernöl Vanilleeis	Triple Nussbecher € 7,20 Walnusseis Haselnuss Pinienkerne
Salted Caramel € 6,20 Karamelleis Popcorn	Coco Nut € 7,20 Coconuteis Schokoeis Früchte
Heiße Liebe € 6,90 Vanilleeis Himbeeren	Eiskaffee gerührt € 7,20 Kaffee Vanilleeis