



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	0,1l	€ 6,50
aus der Magnumflasche	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	0,1l	€ 7,50
aus der 3-Liter-Flasche	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

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

## SUPPEN

<b>Kräftige Rindssuppe</b>   Frittaten	€ 7,50
<b>Kräftige Rindssuppe</b> Leberknödel   Brättnockerl   Gemüsewürfel	€ 8,50
<b>Steinpilzcremesuppe</b> Croutons   Rehschinken	€ 8,50
<b>Kürbiscremesuppe</b> Curry   Kokosmilch   Garnele	€ 8,50
<b>Maronensuppe</b> Weißer Portwein   Birme	€ 8,50

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

## HAUPTSPEISEN

<b>Tiroler Gröstl</b> Rindfleisch   Speck   Spiegelei   Krautsalat	€ 21,00
<b>Zwiebelrostbraten vom Tiroler Almochsen (ca. 200g)</b> Speckröstkartoffeln   grüne Bohnen   Röstzwiebeln	€ 31,00
<b>Burger</b> hausgemachtes Brot   Pommes frites	
<b>Rindfleischburger „Mohrenwirt Style“</b> Baconjam   Senf   Gurke   Tomate   Salat   Zwiebel   Cheddar	€ 25,00
<b>„Crispy Chicken Burger“</b> Hot-Honey-Mayo   Salat   Tomate   Zwiebel	€ 23,50
<b>„Wiener Schnitzel“</b> vom Tiroler Milchkalb	€ 29,50
vom Strohschwein	€ 19,50
<u>Beilage zur Wahl:</u> lauwarmer Kartoffelsalat   Petersilienkartoffeln   Pommes frites	
<b>Ausgelöstes Backhenderl   Wiener Art</b> lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat   frittierte Petersilie	€ 24,00
<b>Butter Chicken</b> Garam Masala   Tomate   Joghurt   Basmatireis Naan Brot mit Knoblauchbutter	€ 25,00
<b>Fjordforelle und Steinbeißerfilet</b> Sellerie   Apfel   Karotte   Kartoffel	€ 27,00
<b>Außerferner Käsespätzle</b> Röstzwiebeln   frischer Schnittlauch   Salatteller	€ 21,00
<b>Kartoffel-Kürbis-Gnocchi</b> Frischer Spinat   Pinienkerne   Bergkäse	€ 22,00
<b>Risotto von der Edelkastanie</b> Steinpilz   wilder Brokkoli   Parmesan	€ 24,50

## Wildwochen

<b>Hirschgulasch</b> Pilze   Apfelrotkraut   Eierspätzle	€ 26,50
<b>Gebratener Hirschrücken</b> Olivengnocchi   wilder Brokkoli   Preiselbeerkruste	€ 29,50
<b>Rehrücken rosa gebraten</b> Gewürzcrumble   Kartoffelnudeln   Rosenkohl   Speck	€ 36,00
<b>Gamsrücken</b> Apfelmus-Kren   Speckfisoln   Kartoffelbällchen   Granatapfel	€ 38,00
<b>2erlei von der Wildente (Ragout und Brust)</b> Hausgemachte Nudeln   Speck   Salbei	€ 24,50
<b>Wildschweincurry</b> Kokosmilch   Basmatireis   Koriander   Mango Chutney	€ 23,50
<b>Perlhuhnbrust</b> Kürbisrisotto   Romanesco   Steinpilze   Parmesan	€ 26,00

## 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

<b>Schokomousse</b> weiß und dunkel   Früchte	€ 9,50
<b>Panna Cotta</b> Apfel   Birne   Rosmarin	€ 9,50
<b>Parfait vom Kürbiskern</b> Zwetschke   Krokant   Öl	€ 11,50
<b>Tiramisu „klassisch“</b> Espresso Macchiato   Popcorn   Kakao	€ 12,00
<b>Crème Brûlée</b> Vanille – Rosmarineis   Schoko	€ 12,50
<b>Maronimousse</b> Sauerkirsch   Crumble	€ 9,50
<b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b> Apfelmus	€ 14,50
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Schlagsahne	€ 5,20
mit Vanilleeis	€ 6,00
mit Vanillesauce	€ 6,50
<b>Auswahl an gereiftem Tiroler Käse</b> Weichkäse   Hartkäse   Feigensenf   Nüsse	€ 6,90
	€ 15,50

## Eisspezialitäten

Alle Eisbecher sind mit Schlagsahne

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