



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 2025

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	€ 5,10
Lillet – Rosé Lemonade   verschiedene Beeren	€ 9,20
Hugo   Prosecco   Holunderblütensirup   Minze	€ 8,50
Aperol Spritz   Prosecco	€ 8,50
Cocchi rot oder weiß   Wermut	€ 6,70
Bitter Fusetti Soda oder Orange	€ 7,50
Kir   Johannisbeerlikör   Prosecco	€ 7,20
Negroni   Campari   Gin   Wermut	€ 10,50
Verjus Spritz – alkoholfrei   prickelnder Traubensaft   frisch   Kräuter	€ 6,50

## UNSER WEINRESERVEN UND SPECIALS



## **T R U M M E R**

Wein  aus Prinzip

2023 Sauvignon blanc „Reine Seele“		
Weingut Trummer   St. Nikolai   Vulkanland   trocken	0,1l	€ 6,70
aus der Magnumflasche	0,5l	€ 33,50
2022 Grüner Veltliner „Smaragd“		
Domäne Wachau   Dürnstein   Wachau   trocken	0,1l	€ 6,90
	0,75l	€ 48,50
2022 „das Phantom“ (Blaufränkisch, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon)		
Weingut Kirnbauer   Deutschkreutz   Mittelburgenland	0,1l	€ 7,70
aus der 3-Liter-Flasche	0,5l	€ 38,50

## SALATE

Bunte Blattsalate der Saison   Champagner-Vinaigrette	€ 9,50
Kleiner gemischter Salat   Beilage	€ 10,50
Gemischter Salat   Vorspeise	€ 14,00

## VORSPEISEN

<b>Beef Tartar vom Tiroler Almochsen</b> Limette   Meersalz   Olivenöl   Senfeis	€ 24,00
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Parmesan   Olivenöl   Rucola	€ 22,50
<b>Hausgebeizter Lachs</b> Frischkäse   Senf   Dill   Tomate	€ 21,00
<b>6 Stück Gugumuck's Wiener Schnecken</b> Weißbrot   Bärlauch   Lechtaler Bergkäse	€ 14,50
<b>Wachtelbrust</b> Spargel   Karotte   Topinambur	€ 21,00
<b>Spargelcarbonara</b> Hausgemachte Fettuccine   Ei   Parmesan	als Vorspeise € 20,50 als Hauptgang € 25,50

## SUPPEN

<b>Kräftige Rindssuppe</b>   Frittaten	€ 8,50
<b>Kräftige Rindssuppe</b> Grießnockerl   Gemüsewürfel	€ 9,50
<b>Spargelcremesuppe</b> Flusskrebsfleisch   Kerbel	€ 9,50
<b>Kartoffel-Bärlauchschaumsuppe</b> hausgebeizter Lachs	€ 9,50

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

## HAUPTSPEISEN

<b>Tiroler Gröstl</b> Rindfleisch   Speck   Spiegelei   Krautsalat	€ 22,00
<b>Zwiebelrostbraten vom Tiroler Almochsen (ca. 200g)</b> Speckröstkartoffeln   grüne Bohnen   Röstzwiebeln	€ 32,00
<b>Rindfleisch Burger à la Saison (180g)</b> hausgemachtes Brot   Pommes frites   Beef – Patty   Camembert   Bärlauch-Aioli   Tomatensalsa   Bacon   Spiegelei	€ 26,00
<b>„Wiener Schnitzel“</b> vom Tiroler Milchkalb	€ 31,50
vom Strohschwein	€ 20,50
<u>Beilage zur Wahl:</u> lauwarmer Kartoffelsalat   Petersilienkartoffeln   Pommes frites Portion weißer oder grüner Spargel	€ 11,00
<b>Rosa gebratener Kalbsrücken</b> Bärlauchkruste   Rahmspargel   Bergkäsekrapfen	€ 34,00
<b>Ausgelöstes Backhenderl   Wiener Art</b> lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat   frittierte Petersilie	€ 25,00
<b>Fjordforelle und Steinbeißer</b> weißer Spargel   Sauce Bernaise   Kartoffeln   Kräuteröl	€ 29,50
<b>Lachsforellen- und Saiblingsfilet</b> grünes Frühlingsrisotto   Spargelspitzen   Erbsen	€ 29,00

<b>Außerferner Käsespätzle</b> Röstzwiebeln   frischer Schnittlauch   Salatteller	<b>€ 22,00</b>
<b>Bärlauch- Bergkäseknödel</b> grüner Spargel   Bergkäse   Frühlingssalat	<b>€ 24,00</b>
<b>Portion weißer und grüner Spargel</b> Sauce Hollandaise   neue Kartoffel Portion Tiroler Schinkenspeck	<b>€ 26,00</b> <b>€ 8,00</b>

### UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

**2009 Imperial (232)**  
 Weingut Schloss Halbtum  
 Halbtum | Neusiedlersee  
 trocken | kräftig | harmonisch | tabakig  
 0,75l                      **€ 74,00**

**2019 Persia Rouge (161)**  
 Domaine de Fondreche  
 Mont Ventoux, Rhone  
 trocken | kräftig | Eukalyptus | schwarzer Pfeffer  
 0,75l                      **€ 41,00**

„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	€ 45,50
Filetsteak   heimisches Rind	200g	€ 34,50
Filetsteak   heimisches Rind   Lady Steak	160g	€ 30,50
Rumpsteak   Allgäuer Färs	300g	€ 35,50
Bio Rib Eye Steak   Tirol	 	300g € 35,50
Dry Aged Beef   Regular Cut	350g	€ 50,50
Dry Aged Beef   Medium Cut	450g	€ 61,50
Dry Aged Beef   Heavy Cut	550g	€ 70,50
US - Black Angus   Flank Steak	300g	€ 35,50

### mit folgenden Saucen zur Wahl:

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

### mit folgendem Gemüse zur Wahl:

Mediterranes Gemüse   Frühlingsgemüse   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	€ 9,50
wilder Brokkoli	€ 6,50
Portion weißer oder grüner Spargel   Sauce Hollandaise	€ 11,00

## UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

<b>Schokomousse</b> weiß und dunkel   Früchte	€ 10,50
<b>Panna Cotta</b> Beerenragout   Crumble   Pistazie	€ 10,50
<b>Tiramisu „Klassisch“</b> Mokkaeis   Milchschaum	€ 13,00
<b>Crème Brûlée</b> Vanille – Rosmarineis   Popcorn	€ 13,50
<b>Geeister Topfen</b> Honig   Sauerampfereis   Erdbeer	€ 13,00
<b>Alles Schokolade</b> Küchlein   Eis   Luftschoko   Gel	€ 13,00
<b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b> Apfelmus	€ 14,50
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Schlagsahne	€ 6,20
mit Vanilleeis	€ 7,00
mit Vanillesauce	€ 7,50
mit Vanillesauce	€ 7,90
<b>Auswahl an gereiftem Tiroler Käse</b> Weichkäse   Hartkäse   Feigensenf   Nüsse	€ 17,50

### Eisspezialitäten

Alle Eisbecher sind mit Schlagsahne

<b>Afogato</b> € 6,10 Vanilleeis   Espresso	<b>Schoko Banane</b> € 7,80 Schokoeis   Banane   Schokosauce
<b>Kleiner Genuss</b> € 6,10 Schokoeis   Cookie	<b>Heißes Früchtchen</b> € 7,10 Beeren   Vanilleeis
<b>Vanille Special</b> € 6,10 Kürbiskernöl   Vanilleeis	<b>Triple Nussbecher</b> € 8,20 Walnusseis   Haselnuss   Pinienkerne
<b>Salted Caramel</b> € 7,20 Karamelleis   Popcorn	<b>Coco Nut</b> € 8,20 Coconuteis   Schokoeis   Früchte
<b>Heiße Liebe</b> € 7,90 Vanilleeis   Himbeeren	<b>Eiskaffee gerührt</b> € 8,20 Kaffee   Vanilleeis