



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.**

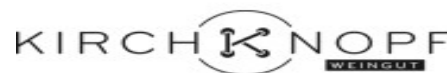
Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl. Mit Sicherheit finden sich in unserem reichen Angebot – mit Schwerpunkt auf Tiroler Küche und frischen heimischen Zutaten erster Qualität – vielerlei Köstlichkeiten, die auch 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 Paprika Dill Gurke | € 20,00 |
| 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 |
| Steinpilzcremesuppe Croutons Rehschinken | € 8,50 |
| Kürbiscremesuppe Curry Kokosmilch Garnele | € 8,50 |
| Maronensuppe Weißer Portwein geräucherte Ente | € 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“ Tomate Gurke Burgersauce Bacon Käse Karamellisierte Zwiebeln | € 24,00 |
| „Hausgemachter Chicken Burger“ Salat Sweet Chili Sauce Mayo Pommes Frites | € 22,00 |
| „Wiener Schnitzel“ vom Tiroler Milchkalb vom Strohschwein | € 28,50 € 19,00 |
| <u>Beilage zur Wahl:</u> lauwarmer Kartoffelsalat Petersilienkartoffeln Pommes frites | |
| Ausgelöstes Backhenderl Wiener Art lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat frittierte Petersilie | € 22,00 |
| Forelle „Tiroler Art“ Butter Schwarzbrot Speck Kapern Kartoffel | € 22,50 |
| Außerfermer Käsespätzle Röstzwiebeln frischer Schnittlauch Salatteller | € 19,50 |
| Kartoffel-Kürbis-Gnocchi Frischer Spinat Pinienkerne Bergkäse | € 19,50 |
| Hausgemachte Bandnudeln Steinpilze Wurzelgemüse Wildkräuter Bergkäse | € 23,50 |

| | |
|---|---------|
| Hirschgulasch Waldpilze Apfelrotkraut Eierspätzle | € 26,50 |
| Gebratener Hirschrücken Olivengnocchi wilder Brokkoli Preiselbeerkruste | € 29,50 |
| Rehragout Semmelknödel Karotten Orange Schalotten | € 27,50 |
| Rehrücken rosa gebraten Gewürzcrumble Kartoffelnudeln Rosenkohl Speck | € 36,00 |
| Gamsrücken Apfelmus-Kren Speckfisolen Kartoffelbällchen Granatapfel | € 38,00 |
| 2erlei von der Wildente (Ragout und Brust) Hausgemachte Nudeln Speck Salbei | € 24,50 |
| Wildschweincurry Kokosmilch Basmatireis Koriander Mango Chutney | € 22,50 |

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 | € 5,20 |
| mit Schlagsahne | € 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 | |